JÖLELİ TAVUK

1 orta büyüklükte tavuk
14 bardak su
1 adet havuç
1 küçük soğan
1/2 çor. kaşığı tuz
Donması için:
200 gram yağsız sığır kıyması
4 adet yumurta akı
1/2 çor. kaşığı limon suyu
12 adet jölatin yaprağı

1) Bir tencereye tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış 1 orta büyüklükte tavuk, 12 bardak su, 1 havuç, 1 küçük soğan ile 1/2 çorba kaşığı tuz koyarak, tavuk iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunu ortadan daha az hararetteki ateşte haşlanmaya bırakmalıdır.
2) Tavuk pişince tencereden çıkararak evvelâ ikiye, sonra da kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra tavuğu parçalamadan, gayet itinalı bir surette göğüs vesair kemiklerim çıkarmalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
3) Bunu müteakip başka tencereye 4 adet yumurta akı koyarak telle iki dakika kadar döğmek suretile akları hafif bir köpük haline getirmeli, sonra da bu aklara 1/2 çorba kaşığı limon suyu, 200 gram yağsız sığır kıyması ve imkân nisbetinde üstünün yağı alınmış ve süzülmüş, tavuğun içinde 'haşlandığı suyu ilâve ederek hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra ortadan daha az hararetteki ateşte kapaksız 30 dakika hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır. (Tavuk suyunun en aşağı 5 bardak gelmesi lâzımdır, tavuğun kart olması dolayısiyle suyu çok azalmış ise bir miktar su katarak 5 bardağa çıkarmalıdır.
4) Bilâhare tencereyi ateşten alarak, üstünde birikmiş olan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı sonra da bu suyu kalın peçeteden geçirmek suretile süzdükten sonra ölçmelidir. (Suyun aşağı yukarı 3 ilâ 2.1/2 bardak gelmesi lâzımdır) sonra bu suyu tekrar ateşe oturtarak kaynattıktan sonra, 15 dakika kadar soğuk suda yatırılmış 12 adet jölatin yaprağı ilâve etmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalı ve soğumaya bırakmalıdır.
5) Soğuyunca: altı düz ve aşağı yukarı 25 santim uzunluğunda bir formayı, içinde bir miktar buzlu su olan, bir tepsiye oturttuktan sonra bunun içine, ancak yarım parmak, yani 1 ilâ 1.1/2 santim yükseklikte jölatinli tavuk suyu dökmeli ve jöleyi iyice donmaya bırakmalıdır.
6) Kalıp içindeki jöle donunca bunun üstüne haşlamış, kemiklerini çıkarmış ve parçalara ayırmış olduğumuz tavuk etini muntazam bir şekilde yerleştirdikten sonra üstlerine kalan jölatinli suyu ilâve etmeli ve bunu da donmaya bırakmalıdır.
7) Sonra katılan su da donunca; kalıbı üç beş saniye kadar ılık suya sokup çıkarmak suretile jölenin kalıba yapışıklığını gidermeli, sonra da jölenin üstüne bir tabak kapatarak altüst etmek suretile tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:11242 • adı:JÖLELİ TAVUK • gönderen:Horse • indirme tarihi:03.05.2024 - 02:34