JÖLELİ TAVUK

1 adet tavuk
2 adet körpe havuç
1 Adet orta boy soğan
100-150 gr yağsız sığır kıyması
1 Adet yumurta akı
1 yemek kaşığı limon suyu
Yeteri Kadar Tuz
6 adet yaprak (veya 1 yemek kaşığı toz jelatin)
Garnitürü için:
2-3 adet kornişon
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
1 adet yeşil salata
2 adet domates

Temizlenmiş tavuğu, dörde bölünmüş soğan, ortadan ikiye kesilmiş havuçlarla birlikte çelik tencereye koyun. 4 bardak su ve biraz tuz katıp önce harlı, sonra kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Tavuğu kemiklerinden ve derisinden ayırıp, etleri irice parçalara bölün. Dört bardak tavuk suyuna kıyma, yumurta akı ve limon suyu katarak bir iki karıştırın ve kısık ateşte 30 dk kaynatın. Tavuk suyunu tülbentten geçirin. Soğuk suda bekletilmiş olan jelatini katın. Jelatin tamamen eriyince soğumaya bırakın. Yuvarlak bir cam kasenin içine, yuvarlak dilimler halinde doğradığınız havuçları yerleştirin. Sonra da tavuk etlerini ve doğranmış kornişonlarla bezelyeleri serpiştirin. Üzerine tavuk suyunu döküp buzdolabında jöle sertleşinceye dek bekletin. Cam kaseyi önce sıcak suyun içine okup çıkartın. Jöle kaseden kurtulunca yuvarlak bir tabağa ters çevirin. Kenarlarına salata yaprakları yerleştirin. Dilimlenmiş domateslerle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:72370 • adı:Jöleli Tavuk • gönderen:tzu • indirme tarihi:22.05.2024 - 10:15