JÖLELİ TAVUK

Ortalama 1 kg.lık bir tavuk
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
3 litre su
Tuz
3 çorba kaşığı sirke
2 defne yaprağı
Jölesi için:
1 yumurta akı
18 yaprak beyaz jelatin
Tuz
Sirke
Süslemek için:
2 adet haşlanmış yumurta
50 gr. mantar
2 adet salatalık turşusu
1 adet haşlanmış havuç
1 demet maydanoz
4 adet domates

Pilici soğuk su altında yıkayın. Suyunu alın. Dereotu ve maydanozu yıkayın. İnce ince kıyın. Bir tencerede suyu kaynatın. Pilici, maydanoz ve dereotunu suya koyun. Tuzu, sirkeyi, defne yaprağını ilave edip, 120 dakika haşlayın. Pilici sudan çıkarın. Et suyunu süzgeçten geçirin. Suyu kaynatın. Bu arada kaynarken su da biraz azalmalıdır. Bu arada pilicin derilerini çıkarın ve kemiklerinden ayırın. Eti eşit büyüklükte parçalar halinde kesin. Tavuk suyu kaynayınca buna yumurta akını katın. Bir defa daha kaynatın ve soğutun. Bu arada jelatini soğuk suya koyun. 10 dakika içinde bırakarak jelatini eritin. Soğuk et suyunu tülbentten geçirin ve tekrar kaynatın. Yumuşamış jelatini kaynar tavuk suyuna katın. İsterseniz, tuz ve sirke ile tadlandırın. İki yayvan porselen veya cam tabağı su ile ıslatın, jöleden yarım santim kalınlığında bu tabaklara dökün.
Tabakları buzdolabına koyarak jöleyi dondurun. Jölenin donması 15 dakika sürecektir. Bu arada sıcak jöle soğursa, çok kısık ateşte tekrar ısıtabilirsiniz.
Şimdi iç malzemesini hazırlayın: Haşlanmış yumurtaları dilimler halinde kesin. Mantarları biraz zeytinyağı ve su ile haşlayıp soğutun ve ince ince kıyın. Salatalık turşusu ile haşlanmış havucu ince halkalar halinde doğrayın. Yumurta dilimlerini jölenin ortasına dizin. Sebze parçalarını tek tek süslü bir şekilde de yerleştirebilirsiniz. Sebzelerin üzerine bir kat daha jöle döküp 15 dakika daha buzdolabında soğutun. Sonra parça tavuk etlerini, son kat jölenin üzerine dizin. Kalan jölenin hepsini döküp, jöleli tavuğu en az iki saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce tabağı servis tabağına çevirin. Üzerini domates dilimleri ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73910 • adı:JÖLELİ TAVUK • gönderen:eksen • indirme tarihi:17.05.2024 - 09:48