



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALIPTA JAMBON FIRIN (FRANSA)

«Petits flana au jambon»

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

250 gram Jambon,
50 gram rendelenmiş gravyer veya kaşer peyniri,
60 gram sadeyağ,
50 gram un,
6 yumurta,
2 bardak (1/2 litre) süt,
3 çorba kaşığı krema,
1 tutam cevz-i bevva,
1 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz.

Salçası için:

250 gram mantar,
30 gram tereyağı,
2 çorba kaşığı tuzsuz domates salçası,
1/2 bardak et suyu,
1 limon,
1 demet maydanoz,
3 ince dilim forma ekmeği,
1 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Jambon et makinesinden geçirilerek kıyılır. Kalıplar iyice yağa bulanır. Artan yağ küçük bir tavaya konur. Yağ ateşte erimeye başlayınca tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak buna un katılır. Un, rengi sarartılmadan bir—iki dakika yağda kavrulur. Sonra buna bir tutam cev z-i bevva serpilir. Tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeden kaynar süt azar azar dökülür ve yağlı una yedirilir.

Bu, beşamel salçası karıştırılarak beş dakika pişirilir. Sonra içine krema katılır ve ateşten indirilir.

Yine karıştırma karıştırma önce rendelenmiş gravyer peyniriyle kıyılmış jambon, sonrada teker teker yumurtalar ve bir tutam karabiber katılır. Karışım iyice birbirine yedirildikten sonra kalıplara doldurulur. (Kalıpları ağzına kadar doldurmamak gerekir. Bir parmak kadar üstten boş kalması uygundur.)

Sonra bu kalıplar derince ve içinde kalıpların bir parmak altına kadar gelecek biçimde su bulunan bir kaba yerleştirilir. Ve bu kap 200 derece ısıya göre ayarlanmış ve kızdırılmış bir fırına konur, yarım saat pişirilir.

Fırındakiler pişe dururken mantarlar temizlenir, zarları çıkarılır ve iyice yıkanır. Renkleri kararmaması için limonlu soğuk suyun içinde tutulacak mantarlar dilimlere kesilerek bölünür.

Bir kuşanede 30 gram tereyağı eritilir ve suları süzülen mantarlar içine atılır. Tuzu ve biberi serpilir. Vakit vakit karıştırarak kuvvetli ateşte on dakika kadar pişirilir. Yarım bardak ılık et suyu içinde domates salçası sulandırılır. On dakikanın sonunda mantarların üzerine dökülür. Ateşin ısısı azaltılır ve bir süre pişirilir. Kuşane ateşten çekileceği sırada önceden yıkanıp kıyılmış olan maydanoz mantarlı salçaya serpilir.

Beri yanda ince kesilmiş 3 dilim forma ekmeğinin kabuğu çepeçevre kesilerek çıkarılır ve her dilim ikiye bölünür. İsteğe bağlı olarak yağda ya da fırında kızartılır. Fırından çıkarılacak kalıplar bir servis tabağına başaşağı edilerek boşaltılır. Her birinin yanına birer kızarmış ekmek parçası konur. Kuşanedeki mantarlı salçadan her ekmek parçasının üzerine yarımşar kaşık döktükten sonra geri kalanı salçalığa boşaltılır. Servis tabağıyla salçalık birlikte sofraya çıkarılır.