



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK SOĞUK ETLER (ASİYET ANGLEZ)

4 dilim rozbif
1/2 piliç söğüşü
4 dilim kuzu fırın soğuk
1/2 piliç kızartması
4 dilim kuzu söğüşü
1 bardak siğir jölesi
4 dilim siğir rostosu

1) Büyük ve yayvanca bir tabağın (metal tabaklar tercih edilmelidir.) bir köşesine 4 dilim rozbif, yanına dört dilim kuzu söğüşü, diğer köşesine de 4 dilim soğuk kuzu fırını, 4 dilim de siğir rostosu yerleştirdikten sonra tam orta kısmına kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayrılmış 1/2 piliç kızartması ile 1/2 piliç söğüşünü oturtmalıdır.
2) Etlerin tabağa döşenmeleri sona erince: etlerin aralarına, gayet ince kıyılmış 1 bardak siğir jölesini yerleştirmek suretile tabağı süsledikten sonra servis yapmalıdır.

Not: Yukarıdaki etlere rulo halinde sarılmış 3 dilim jambon, 3 dilim İtalyan salamı, 3 dilim Macar salamı, 3 dilim mortadel, 6 dilim füme dil, 2 dilim fuagra ilâve etmek suretile tabağı büyültmek ve zenginleştirmek de mümkündür. (Hatta, 4 adet sardalya, 4 dilim gravyer peyniri, zeytinlere sarılmış 6 adet ançuezi de ilâve etmek mümkündür.)