



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KORSİKA EZMESİ KALIPTA

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

400 gram ton balığı (konserve),

250 gram margarin yağı,

yağa yatırılmış 4 ançüez filetosu,

1/2 limonun suyu,

3 yaprak jelatin,

1 bardak et suyu.

Yapımı: Ançüez filetolarını havanda döverek macun durumuna getirmeli. Ton balığını olduğu gibi ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Bunu karıştırırken limon suyuyla dövülmüş ançüezi katmalı. Soğuk suda ıslatılmış jelatin yapraklarını iyice sıkarak suyunu çıkarmalı, sonra kaynar et suyunun içine ufalayarak atmalı. Sonra kabı ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Jelâtinli et suyu soğuyunca bunu ezmelere karıştırarak katmalı. Beri yanda margarin yağını tahta kaşıkla iyice döverek köpürtmeli ve azar azar ton balığı karışımına katmalı. Bir kalıbı buzlu suyla bol bol yıkamalı, sonra ıslak ıslak içine tonlu karışımı boşaltmalı ve kalıbı buz dolabına kaldırmalı. Buzdolabında birkaç saat kalacak kalıbı servis vakti dolaptan çıkarmalı ve kaynar suya batırıp çıkardıktan sonra servis tabağına başaşağı etmeli. Servis tabağını bir - iki dakika buzdolabında tuttuktan sonra sofraya götürüp servis yapmalı.
