



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ JAMBON DOLMASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

4 adet jambon,
1 iri patates,
1 körpe havuç
2 parça pancar turşusu,
1 kornişon,
1 kaşok kapari,
4 ançüez filetosu yağa yatırılmış
1 bardak mayonez,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1/2 litre jelatin.

Yapımı: Jelatin yapraklarını soğuk suda ıslatıp suyunu sıktıktan ve ufaladıktan sonra yarım litre suda bir taşım kaynatmalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Beri yanda bir bardak kadar mayonez hazırlamalı. Üstü kazınmış havuçla iyice yıkanmış patatesi tuzlu kaynar suda haşlamalı. Sonra patatesin kabuğunu soymalı ve havuçla birlikte tavla zarı iriliğinde parçalara doğramalı. Pancarla kornişonu da aynı biçimde doğradıktan sonra bunların hepsini bir kâseye boşaltmalı. Ançüez filetolarıyla kaparileri kıyarcasına ince doğramalı. Mayonezle birlikte porselen kâsedekilere katıp iyice karıştırmalı.

Küçük kayık biçimindeki kalıpların altına soğumakta olan jelatinden biraz döküp bunları buzdolabında dondurmali. Dört jambon diliminin ortasına kasedeki karışımdan koymalı ve jambon dilimlerini yaprak dolması sarar gibi sarmalı. Her bir jambon sarmasını jelâtinlenmiş bir kalıba oturtmalı. Bunların üstü örtülünceye kadar jelatin dökmeli ve kalıpları tekrar buzdolabına kaldırmalı.

Kalıplardaki jelatinler iyice donunca kalıpları sıcak suya sokup çıkarmalı ve servis tabağına başaşağı ederek içlerindeki tabağı aktarmalı. Servis tabağını buzdolabına koymalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.