NANELİ JÖLEYLE KAPLANMIŞ SOĞUK KUZU PİRZOLASI (FRANSA)

Öncelikle naneli jöleyi hazırlayın, hazır plaka jöleleri suda yumuşattıktan sonra süzgeçten kâseye süzün. Kâseye süzdüğünüz jöleyi bir kenarda 1 saat beklettikten sonra, çok ince kıyılmış nane yapraklarını ekleyerek, iyice karıştırın.
2 kafes pirzola parçasını ızgarada pişirdikten sonra önce oda ısısında soğutun sonra buzdolabında 1 saat soğutun. Süre sonunda buzdolabından alarak parçaları birbirinden ayırıp, her birinin yağlarını dikkatlice alın. Pirzolaları, fırın tepsisi üstüne yerleştirilmiş tel ızgara üstüne dizin.
Jöle kâsesini buz doldurulmuş bir tencereye oturtup, jöleyi sürekli karıştırarak (ya da kâseyi buzdolabına kaldırarak), donmaya başlayıncaya kadar soğutun. Sonra tek kat halinde pirzolaların üstüne sürüp, tel ızgarayı buzdolabına kaldırarak, pirzolaları üstlerindeki jöle sertleşinceye kadar (10-15 dakika) soğutun. Üstlerine ikinci bir kat jöle sürüp, buzdolabında 15-20 dakika daha (jöle tabakası iyice sertleşmelidir) soğutun. Bir servis tabağına kıyılmış yeşil salataları döşeyin. Pirzolaları buzdolabından alıp, yeşil salata tabakasının üstüne dizdikten sonra, üstlerini çiçek biçimi verilmiş taze soğanlarla süsleyerek, servis yapın.

Not: Naneli jöleyle kaplanmış kuzu pirzolası, 24 saat önceden hazırlanıp, buzdolabında saklanabilir.

© lezzetler.com tarif no:31297 • adı:Naneli Jöleyle Kaplanmış Soğuk Kuzu Pirzolası (Fransa) • gönderen:saba • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:17