



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ JÖLEYE 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. Pirzoları, fırın tepsisi üstüne yerleştirilmiş tel ızgara üstüne dizin.

Jöle kâsesini buz doldurulmuş bir tencereye oturtup, jöleyi sürekli karıştırarak (ya da kâseyi buzdolabına kaldırarak), donmaya başlayınca kadar soğutun. Sonra tek kat halinde pirzoların üstüne sürüp, tel ızgarayı buzdolabına kaldırarak, pirzoları 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. Pirzoları 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.