



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOEL JAMBON KIZARTMASI

www.miele.com.tr

3000[?]4000 gr. tuzlanmış dana Jambon
2 Yumurta sarısı
2 yemek kaşığı Nişasta
2 yemek kaşığı acı Hardal
2 yemek kaşığı tatlı Hardal
1yemek kaşığı Galeta Unu

Jambonu çok tuzlu olmaması için yaklaşık 4-6 saat suda bırakın. (çok tuzlanmamış etler için gerekli değildir.) Keskin bir bıçakla derinin üzerinden bir delik açın. Jambonu alüminyum folyo ile sarın ve fırın tepsisine veya gurme-kızartma kabına yerleştirin. Besin termometresini alüminyum folyodan batırın ve fırına verin. Jambonu fırından çıkartın ve biraz soğumaya bırakın. Alüminyum folyoyu alın ve derinin üst kısmını kesin. Yumurta sarısı, nişasta ve hardalı karıştırın ve jambonun üzerine dağıtın. Galeta ununu üstüne serpin ve sıcak jambonu yaklaşık 12[?]15dakika 225 °C derecede hardal ilave ederek güzel bir renk alıncaya kadar kızartın.