



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORDÖVR

4 katı pişmiş yumurta
4 yaprak jelatin
10 dilim Macar salamı
3- 4 küçük salatalık turşusu
2 su bardağı et suyu (yağsız)
Tuz
Karabiber

Ilık et suyunda yıkanmış jelatin eritilir. Tuz ve karabiber atılır.
Yumurta, salam, turşu küçük küçük doğranır. Et suyuna katılıp, karıştırılır. (Yumurta sarılarını dağıtmadan ve et suyunu bulandırmadan karıştırınız.)
Islak şekilli kalıba boşaltılıp dondurulur (3- 4 saat).
Kalıptan çıkarılacağı zaman, kalıp birkaç defa ılık suya batırılıp servis tabağı ters çevrilir.
