PAÇA DONMASI

10 adet keçi ya da koyun paçası
12 bardak su
5 diş sarımsak
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
5 adet yumurta akı
AYRICA:
2 bardak tavuk ya da hindi suyu
2 komprime et suyu özü (varsa)
2 kahve fincanı limonun suyu
2 küçükçe kornişon (küçük yeşil turşu, hıyar)
1 çorba kaşığı dolusu kapari
1 çok küçük turşu havuç
5 diş dövülmüş sarımsak
8 adet jelatin yaprağı

1 10 adet paçayı, haşlayarak, çok yumuşak bir hale gelinceye kadar pişirmelidir.
2 Pişince; paçaları bir delikli kepçe ile sudan çıkararak içlerindeki bütün kemikleri temizlemeli, sonra paçaları fındık büyüklüğünde parçalara doğradıktan sonra bunlara; gayet küçük doğranmış 1 adet kornişon yine gayet küçük doğranmış 1 çok küçük turşu havuç, 1 çorba kaşığı dolusu kapari, 5 diş dövülmüş sarımsak ile bir miktar da tuz ilâve etmeli ve hepsini iyice karıştırdıktan sonra bir tarafa bırakmalıdır.
3 Diğer taraftan, aşağı yukarı 8 bardak gelmekte olan paça suyunu ince bir süzgeçten geçirdikten sonra, yarısından fazlası buharlaşıp aşağı yukarı üç buçuk bardağa ininceye kadar kapaksız kaynatmak suretiyle paça suyunun azalmasını sağlamalı ve ateşten almalıdır. (Paça suyunun üstündeki bütün yağları aldıktan sonra kaynamaya bırakmalıdır.)
4 Kaynatarak azaltmış olduğumuz paça suyuna, 2 bardak tavuk ya da hindi suyu, 1 kahve fincanı limon suyu, varsa 2 adet komprime et suyu özü ile, birkaç kez döverek hafif köpük haline getirilmiş 5 adet yumurta akı ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra ortadan daha az ateşte kapaksız olarak' 30 dakika hafif kaynamaya bırakmalı; sonra buna, on dakika kadar soğuk su içinde yatırmak suretiyle yumuşak bir hale getirilmiş 8 adet jelatin yaprağı katmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra ateşten almalıdır.
5 Ateşten almış olduğumuz paça suyunu; pek ince olmayan bir peçeteden geçirmek suretiyle bir kaba süzere suyu berrak bir hale ge» tirdikten sonra buna; kalan 1 kahve fincanı limon suyunu ilâve etmeli, sonra da bu paça suyunu büyükçe bir forma ya da kâsenin ancak üçte ikisine kadar doldurmalı ve su koyulaşarak donmaya yüz tutar bir hale gelmesi için serince bir yere bırakmalıdır.
6 Formadaki su koyulaşmaya başlayınca, buna; küçük küçük kesmiş ve çeşitli malzemelerle karıştırmış olduğumuz paçaları ilâve etmeli, sonra da formadaki paçaların iyice donması için serince bir yerde ya da buzdolabında 4 - 5 saat kadar bırakmalıdır. (Paça suyu hafifçe koyulaşmaya yüz tutunca, kesmiş olduğumuz parçalan suya atmalıdır.)
7 Sonra, iyice donmuş paçaları en çok bir çeyrek dakika kadar ılıkça suya (sıcak değil) sokup çıkardıktan sonra üstüne bir kapak ka-patlamalı ve formayı altüst etmek suretiyle tabağa almalı ve arzu edilirse yanında bir kahve fincanı limon suyuna bir kahve jincanı rendelenmiş hardal kökü katılmış salça olduğu halde servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34319 • adı:PAÇA DONMASI • gönderen:kılavuz • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:31