PIRASA JÖLESİ (İTALYA)

350 g pırasa (ayıklanıp yıkandıktan sonra, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
1 su bardağı soğuk tuzsuz tavuk suyu
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı toz jelatin
1/2 su bardağı yağsız yoğurt
1/2 çorba kaşığı hardal
4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
tere dalları (süsleme için)

Bir tencereye 2 l. (yaklaşık 8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kay-nayınca pırasaları ekleyip, 2 dakika haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alarak, pırasaları bir süzgeçte süzün ve bir kenara bırakın.
Bir kâsede tavuk suyunun yarısı, limon suyu ve toz jelatini karıştırıp, bir kenara bırakın. Kalan tavuk suyunu küçük bir tencereye' koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, tavuk suyunu ısıtın. Isınınca kâsedeki jelatini! karışımı ekleyip, jelatin iyice çözülünceye kadar ağır ağır karıştırın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki jelatinli karışımı bir kâseye aktararak, kâseyi içi buz parçaları dolu daha büyük bir kaba oturtun. Yoğurt ile hardalı çırparak kâsedeki karışıma ekleyip, kabı buzdolabına kaldırarak, ara sıra karıştırın. Karışım pelteleşmeye başlayınca (yaklaşık 20 dakika sonra), kabı buzdolabından alıp, pırasalar, maydanoz, taze soğanlar ve karabiberi ekleyin.
Her biri 12,5 cl'lik dört kâseyi soğuk suyla çalkalayıp, sallayarak sularını süzdürün (ama her birinin dibinde birkaç damla su kalmasına dikkat edin). Büyük kâsedeki pırasalı karışımı kâselere paylaştırıp, kâseleri buzdolabına kaldırarak en az 2 saat bekletin.
Kâseleri buzdolabından alıp, bir bıçağın ucuyla pırasalı jöleleri, kapların çeperlerinden ayırın. Her kabı içinde 2 parmak sıcak su bulunan bir tencereye oturtup, 15 saniye beklettikten sonra, kâseleri 4 tabağa ters çevirerek, jöleleri çıkarın. Tere dallarıyla süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29718 • adı:Pırasa Jölesi (İtalya) • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:42