



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ DİL JÖLESİ

Malzemeler:

- 1 kg. fümle siğir dili (36 saat suda bırakıldıktan sonra suyu süzölmüş, pişirilmiş, suyu süzölmüş ve derisi ayıklanmış)
- 850 gr. (4 çeyrek su bardağı) tavuk suyu
- 7 gr. (15 yaprak) jelatin
- 250 gr. konserve kuşkonmaz ucu (süzölmüş)
- 1 küçük salatalık (ince dilimlenmiş)
- 2 katı yumurta (dilimlenmiş)
- 4 orta boy patates (haşlanıp, yarım cm. kalınlığında dilimlenmiş)

Yapılışı:

Dili, kesme tahtasına koyup keskin bir bıçakla yarım cm. kalınlığında dilimleyiniz. Dilimleri 5x1 cm. lik şeritler halinde kesip doğrayınız. 2 litrelik bir pasta kalıbını çalkalayıp buzdolabında 30 dk. soğutunuz. Orta boy bir tencerede su ısıtıp jelatini ekleyip karıştırarak erittikten sonra tencereyi ateşten alarak içine yavaş yavaş, tavuk suyunu dökünüz. Jelatinli karışımdan kalıba biraz döküp, kabı çevirerek dibini ve yanlarını ıslatınız. Kuşkonmazları, uçları kalıbın ortasına bakacak biçimde diziniz. Salatalık dilimlerinin yarısını kuşkonmazların üstüne diziniz, onların da üstüne sırayla yumurtaların yarısını, dil şeritlerinin üçte birini ve patates dilimlerinin yarısını döşeyiniz. Geri kalan malzemeyi bu sırayla bitene kadar üst üste diziniz (en üstte dil şeritleri gelmelidir). Kalan jelatin-tavuk suyu karışımını kalıba döküp buzdolabında en az 2 saat, pelteleşinceye kadar bekletiniz. Kalıbı buzdolabından alıp dibini sıcak suya batırıp çıkarınız. Soğutulmuş bir servis tabağını kalıbın üstüne kapatıp kalıbı ters yüz ediniz, (jölenin kolayca çıkması gerekir) jöleyi isterseniz hemen, isterseniz buzdolabında beklettikten sonra servis ediniz.