SEBZELİ KUZU BUDU JÖLESİ (FRANSA)

1 kg kuzu eti (buttan; kemiği üstünde; bütün yağları alınmış)
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
1 pırasanın beyaz bölümü (yıkanıp, doğranmış)
1 küçük soğan (doğranmış)
1 havuç (kazınıp, doğranmış)
1 defne yaprağı
2 maydanoz dalı
8 tane karabiber
100 g kum havucu (yıkanıp, kazınmış)
10o g taze fasulye (yıkanıp, ayıklanmış)
125 g toz jelatin
4 yumurtanın akı ve kabukları
1 çorba kaşığı maydanoz yaprağı
1 çorba kaşığı kapari (süzdürülmüş)
yeşil salata yaprakları (süsleme için)

Kuzu etini emaye bir tencereye koyup, üstünü birkaç parmak örtecek kadar soğuk su ekleyerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, eti 3 dakika haşlayın. Sonra tencereyi ateşten alıp, eti bir süzgeçte süzdürerek, üstüne bir çaydanlık dolusu kaynar su boşaltın ve yeniden süzülmeye bırakın. Tencereyi soğuk suyla çalkalayıp, eti yeniden içine koyun. Tuz, pırasalar, soğanlar, doğranmış havuçlar, defne yaprağı, maydanoz dalları, tane karabiberler ve bütün malzemenin üstünü örtecek kadar soğuk su ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca yüzeyinde biriken köpükleri kaşıkla atıp, kapağını yarı yarıya kapatın ve ateşi kısarak, eti batırılan bir şiş kolayca kemiğe ulaşıncaya kadar (2 - 2,5 saat) pişirin.
Pişirme süresinin sonunda tencereyi ateşten alıp, bir kenarda 1,5 - 2 saat bekletin. Sonra buzdolabına kaldırıp, 6 saat (ya da daha iyisi bir gece) soğutun.
Tencereyi buzdolabından alıp, pişme suyunun yüzeyinde biriken yağ tabakasını kaşıkla alıp atın. Eti bir tabağa çıkarıp, pişme suyunu tel süzgeçten bir kâseye süzün (süzgeçte kalan sebzeleri atın). Süzdüğünüz bu suyun yarısını bir tencereye boşaltıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca kum havuçlarını koyup, 10 dakika haşlayın. Havuçları delikli kaşıkla bir tabağa çıkarıp, tencereye taze fasulyeleri koyarak 5 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, taze fasulyeleri bir tabağa çıkararak, tenceredeki sıcak pişme suyunu, kâsede kalan soğuk pişme suyuna karıştırın.
Bir tencereye kare biçimi büyük bir tülbent parçası, metal çırpma teli ve bir tel süzgeci koyup, üstlerini birkaç parmak örtecek kadar soğuk su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşten alıp, içindeki sıcak suyu bir salata kâsesine boşaltarak, kâseyi sıcak suyla çalkalayın. Tülbendi sıkıp, tel süzgecin içine döşeyerek, süzgeci salata kâsesinin üstüne oturtun.
Öbür kâsedeki etin pişme suyunu ölçün; 1,75 litre (7 su bardağı) olmalıdır. Daha azsa, biraz et suyu ya da su ekleyin. Sonra içinde mutfak gereçlerini kaynatmış olduğunuz tencereye boşaltıp, jelatin, yumurta akları, yumurta kabuklarını ekleyerek tencereyi orta ateşe oturtun ve karışımı, çırpma teliyle sürekli çırparak, yüzeyinde kalın bir köpük tabakası oluşuncaya kadar kaynatın. Çırpmaya son verip, köpüğün tencerenin üst kenarına kadar kabarmasını bekleyerek, tencereyi hemen ateşten alın ve köpüklerin sönmesini bekleyin, işlemi 2 kez yineledikten (ama çırpmadan) sonra, tencereyi bir kenarda 10 dakika bekletin.
Tenceredeki karışımı tel süzgeçten kâseye, köpüğün parçalanarak kâseye geçmemesine dikkat ederek, ağıp ağır süzün. Kâseye süzülen jöleyi, bir kenarda 1 saat bekletin (dikkat: Katılaşmamaltdır).
Bu arada, etin kemiklerini ayıklayıp, yağlarını ve kemiklerini atın. Et parçalarını, 1 cm kalınlığında, 5 cm çapında yuvarlaklar halinde kesin.
1,5 litrelik (6 su bardağı) dikdörtgen bir kek kalıbının dibine jöleden bir tabaka döküp, kalıbı buzdolabına kaldırarak, jöle tabakası katılaşıncaya kadar (5 dakika) bekletin. Kalıbı buzdolabından alıp, maydanoz yapraklarını kâsede kalan jöleye batırdıktan sonra, kalıbın dibindeki jöle tabakasının üstünü süsleyin. Kalıbı buzdolabına kaldırıp, 2 - 3 dakika beklettikten sonra, buzdolabından alarak, maydanoz yapraklarının üstüne kâsedeki jöleden elden geldiğince ince bir tabaka döşeyin.
Kalıbı buzdolabına kaldırıp, yeni jöle tabakası katılaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) bekletin. Et yuvarlaklarının en düzgünlerini ayırıp, kalıbı buzdolabından alarak, ayırdığınız et yuvarlaklarını jöle tabakasının üstüne dizin. Üstlerini kâsede kalan jöleden bir tabakayla Kap-, layıp, kalıbı buzdolabına kaldırarak, 10 dakika bekletin. Sonra kalıbı buzdolabından alıp, jöle tabakasının üstüne haşlanmış kum havuçlarını ve kaparileri yerleştirerek, üstlerini kâsede kalan jöleden bir tabakayla kaplayın ve buzdolabına kaldırarak 10 dakika bekletin. Kalıbı buzdolabından alıp, kalan etlerin yarısını yerleştirerek, üstüne kâsedeki jöleden bir tabaka döşeyin ve buzdolabında 10 dakika bekletin. Kalıbı yeniden buzdolabından alıp, haşlanmış taze fasulyeleri yerleştirerek, üstlerine kâsedeki jöleden bir tabaka döşeyin ve buzdolabında 10 dakika bekletin. Kalıbı buzdolabından alıp, kalan et-. leri döşeyin ve

kâsede kalan jöleyi üstlerine tabaka halinde döşedikten sonra, kalıbı buzdolabına kaldırarak, 4 saat-bekletin. Bekletme süresinin bitiminde kalıbı buzdolabından alıp, bir bıçağın yüzünü iç çeperlerinde gezdirerek, jöleyi gevşetin. Sonra üstüne bir servis tabağı kapatıp, tabakla birlikte altüst ederek, çok sıcak suya batırılıp sıkılmış bir mutfak bezini, kalıbın dibinde ve çevresinde gezdirin. Kalıp çektiğinizde kolayca çıkıncaya kadar işlemleri yineleyip, sonunda kalıbın dibine hafif hafif vurarak, sebzeli kuzu budu jölesini servis tabağına çıkarın. Yeşil salata yapraklarıyla süsleyip, sofrada dilimleyerek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında patates salatası ve karışık mevsim sebzeleri salatasınla.

Not: Son tabakayı da döşedikten sonra, kâsede jöle kalırsa, kalıpla birlikte buzdolabında bekletip, sonra bıçakla iri parçalara keserek, servis tabağındaki sebzeli kuzu budu jölesinin çevresini süsleyin.

Not: Jöle, 2-3 gün önceden hazırlanıp, buzdolabında saklanabilir. Bu durumda, kullanmadan önce, sıcak su dolu bir tencereye oturtulmuş bir kâse içicide eritilmesi gerekir.

NOT: BERRAK BİR JÖLE ELDE ETMENİN TEMEL KOŞULU, KULLANILAN MUTFAK GEREÇLERİNİN ÇOK TEMİZ OLMASIDIR. BU YÜZDEN, BU TARİFTE, BÜTÜN GEREÇLER, KAYNAR SUDA BEKLETİLMİŞTİR.

© lezzetler.com tarif no:31422 • adı:Sebzeli Kuzu Budu Jölesi (Fransa) • gönderen:nazlı29 • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:30