



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ VE AVOKADOLU EKLER

6 adet sosis
1 adet avokado
1 adet greyfurt
Tuz, karabiber
Limon suyu
Zeytinyağı
Sos için:
75 gr. acı ketçap
300 gr. mayonez
Tuz
Karabiber
Ekler Pâte à choux için:
120 gr. un
100 ml. süt
100 ml. su
80 gr. küp şeklinde doğranmış tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
3 yumurta

Eklerler için: Süt, su, tereyağı, tuz ve şekeri bir tencerede kaynatın. Sonra tencereyi kenara alıp unu hızlıca yedirip tekrar ocağa alın. 1-2 dakika pişirin. Altını kapatıp yumurtaları birer birer yedin. Hamuru, yağlı kağıt döşenmiş tepsilere 1.5 cm. kalınlığında bir krema torbası ile sıkın. Jelatini soğuk suda bekletin. Sosisleri dilimleyip az yağda soteleyin. Tuz, karabiber ve zeytinyağı ile tatlandırın. Avokadoyu ayıklayıp, ince dilimler çıkartın. Tuz, karabiber ve limon suyu ile tatlandırın. Greyfurtu soyun, parçalara ayırıp ince ince dilimleyin. Sos İçin: Acı ketçap, mayonezi karıştırın. Tuz ve biberle tatlandırın. Sosun dörtte birini sosis, avokado ve greyfurtla karıştırın. Islattığınız jelatini eritip kokteyl sosun kalanına ilave edin ve karıştırın. Sos donmadan eklerlerin şapkalarına bu sosu sürüp buzdolabında bekletin. Servisten 2 saat önce dışarı çıkartın. Eklerlerin alt tabanlarına hazırladığınız sosis salatasını paylaştırıp şapkalarını yerleştirin.