



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU JÖLE SALATA

Elif Korkmazel

- 1/2 tavuk göğsü
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet tavuk sosisi
- 3 adet enginar
- 1 adet közlenmiş kırmızı biber
- 4 yaprak jelatin

Tavuk etini soğan ve tuz eklenmiş iki bardak suda haşlayıp kuşbaşı doğrayın. Enginarları ve sosisi haşlayıp aynı şekilde kesin. Kırmızı biberi uzunlamasına kesin. Jelatin yapraklarını bir bardak suda eritin. Tavuğu haşladığınız suyu süzgeçten geçirip jelatine ilave edin. Kalıba jelatinli sudan yarım parmak döküp dolapta dondurun. Dolaptan alıp tavuk, kırmızı biber, enginar ve sosileri kat kat dizin. Bezelyeleri ekleyip üzerine jöleli karışımı dökün. Buzdolabında iki saat bekletin.

