



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERE SOSLU KUŞKONMAZ JÖLESİ

8 er baton yeşil ve beyaz kuşkonmaz
0.8 litre madensuyu
Tuz
Şeker
4 yaprak açık renkli jelatin
1 limon
1 avuç dolusu frenk maydanozu (yoksa maydanoz)
150 g tere
2 yemek kaşığı çiğ krema
2 yemek kaşığı taze krema
1 tatlı kaşığı limon suyu
3 yemek kaşığı portakal suyu
1 kaşık ucu rendelenmiş bayır turpu
Karabiber

Kuşkonmazları yıkayın, sert uçlarını kesin. Beyaz kuşkonmazları soyun. Kabuk ve uçlarını 1 tutam tuz ve şeker ile 20 dakika haşlayın. Haşlama suyunu bir tasta toplayın. Kuşkonmazları verev olarak ortadan kesin ve haşlama suyunda 15 dakika pişirin. Jelatini soğuk suya bastırın. Kuşkonmazları sudan çıkartın. Jelatini haşlama suyunda eritin. Şeker, tuz ve limon suyu katın. Kuşkonmazları yıldız şeklinde 4 derin tabağa dizin, aralarına maydanoz koyun, jelatinli suyu üzerine dökün ve buzdolabında yaklaşık 2 saat sertleşmeye bırakın. Tere yapraklarını ayıklayın ve kaynar suda 1 dakika haşlayın, damlamaya bırakın. Kremaları tere yaprakları ile püre haline getirin. Limon ve portakal suyu ilave edin. Sosu 1 fiske şeker, bayır turpu, tuz ve karabiber ile tadlandırın. Jöle sos ile sunun.