



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TORNEDO LİLİ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

2 santim kalınlığında 6 dilim fileto,
200 gram dana ciğeri,
100 gram tavuk ciğeri,
100 gram içyağı,
150 gram tereyağı,
1 baş soğan,
1 kutu jelatin,
zeytinyağına yatırılmış 1 siyah mantar
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Dana ciğerini, kanının temizlenmesi için bol akarsuda yıkayın ve süzülmesi için bir süzgece koyun. Beri yanda içyağıyla iki çorba kaşığı zeytinyağını bir tencereye koyup hafif ateşe oturtun. Rendelenmiş soğanı içine atın, tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Soğanlar pembeleştikten sonra dana ve tavuk ciğerini küçük küçük doğrayarak içine katın. Ciğerleri üç - dört dakika kavurduktan sonra ateşten indirin ve üzerine yeteri kadar tuz ve karabiber serpin. Sonra ciğerleri delikli bir kepçeyle tencereden çıkartın, pompresten geçirerek püre durumuna getirin ve bir kâseye koyun. Beri yanda 100 gram tereyağını bir tavanın içine koyup eritin, ciğer ezmesinin içine katın ve karıştırın (Bu işlem sırasında kâseyi, içinde soğuk su ve buz bulunan bir küvetin içine oturtmalı). Jelatini, kutusunun üzerinde yazılı tanımlamaya uygun biçimde hazırlayın. Ve soğuması için bir kenara bırakın. Jelatin ılıyınca çapları 4 santim olan 6 tane küçük kalıbın her birine jelatinden ince bir tabaka sürün vs kalıpları buzdolabına koyun. Jelatin donduktan sonra kalıpları buzdolabından çıkartın, dilim, dilim kesilmiş olan mantardan birer dilimi kalıpların dibine yerleştirin. Sonra ciğer ezmesini kalıplara bölerek boşaltın. Aralarında boş yer kalmaması için kaşıkla her birinin üzerine bastırın ve kalıpları tekrar buzdolabına koyun. Kalan jelatinin yarısını gene küçük olmak üzere 3-4 kalıbın içine bölerek boşaltın ve buzdolabına koyun, diğer yarısını da düz bir tabağa yayarak gene buzdolabına koyun. Kalan tereyağını bir tavaya koyarak ateşe oturtun. Yağ kızdıktan sonra filetoları içine atıp her iki yanlarını da iyice kızartın. Etler kızardıktan sonra üzerlerine yeteri kadar tuz ve karabiber serpin. Sonra bir kevgirle yağın içinden çıkartarak servis tabağına dizin. Buzdolabına koyduğunuz jelatini tabağı çıkartıp keskin bir bıçakla içindeki jelatini tavla zarı ufaklığında parçalara bölün ve bu parçaları filetoların etrafına yerleştirin. Sonra içlerinde jelatin bulunan kalıpları da buzdolabından çıkarıp filetoların yanlarına ters çevirerek boşaltın. Ciğer ezmeli kalıpları da buzdolabından çıkarın. Birkaç saniye kadar sıcak suda tuttuktan sonra her birini bir filetonun üzerine ters çevirerek boşaltın ve böylece sofraya götürüp servis yapın.