



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA VE DİLLİ ASPIK

1000 gram sığır jölesi (4 bardak)

2 adet hazırlop yumurta

150 gram füme dil

1 demet yeşil salata

1) Altı düz ve uzunca bir formayı, içinde bir miktar buzlu su olan bir tepsiye oturttuktan sonra formanın içine 4 bardak sığır jölesinden ancak yarım parmak yüksekliğinde doldurmalı ve jöleyi iyice donmaya bırakmalıdır.

2) Formadaki jöle donunca, bunun üstüne, yumurta makinesile, ince dilimlere kesilmiş 2 hazırlop yumurtayı yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak iki sıra olmak üzere yerleştirmeli sonra da kalıba yerleştirilmiş yumurtaların ancak üstlerini kaplayabilecek kadar tekrar jöle ilâve etmeli ve ilâve edilen jöleyi de donmaya bırakmalıdır.

3) Yumurtaların üstlerindeki jöle de donunca bunun üstüne de aynen yukarıda yaptığımız gibi 150 gram füme dili, yine yarılarına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak, iki sıra yerleştirdikten sonra, bunların üstlerine de kalan jöleyi ilâve etmeli ve aspikin iyice donması için iki üç saat kadar serince bir yer veya buz dolabında donmaya bırakmalıdır.

4) Aspik iyice donunca, kalıbı, ya üç beş saniye ılık suya sokup çıkarmak, veyahutta, sıcak suya sokarak ısıtılmış bir peçeteyi kalıba bir dakika kadar sarmak suretile kalıbın jöleye yapışıklığını gidermeli, sonra da jöle formasının üstüne uzunca bir tabak kapatarak alt üst etmek suretile jöleyi tabağa almalı tabaktaki jölenin etrafını da gayet ince kıyılmış salata ile çevirmeli ve servis yapmalıdır.