



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENGİN ORDÖVR

3 çorba kaşığı fuagra
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı jöle
1/2 çor. kaşığı çiğ krema
Diğer malzemesi:
1/2 çorba kaşığı sirke
100 gram jambon
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
100 gram füme dil
karabiber
75 gram salam
tuz
4 dilim rozbif
1 adet piliç roti
8 büyük francala dilimi
80 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
8 adet kutu sardalya balığı
3 çorba kaşığı siyah havyar
10 adet ançuez balığı
20 adet siyah zeytin
4 büyük francala dilimi
20 küçük kırmızı turp
2 çorba kaşığı tereyağı
1 bardak sığır jölesi

- 1) Çok büyük bir tabağın iki baş taraflarına içi doldurulmuş yumurta yerleştirdikten sonra tabağın sağ başındaki kısmın yarısına, sarılarak rulo şekline sokulmuş 4 dilim jambon, yanı başına da, yarılmasına kadar birbirlerinin üstüne oturtulmuş olarak iki sıra salam, tabağın sol başına da, ince dilimlere doğranmış ve yine yarılmasına kadar birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak 4 dilim rozbif, yanı başına, kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayrılmış ve kemikleri çıkarılmış 1 adet piliç rotisi yerleştirmelidir.
- 2) Tabağın tam orta kısmına, dört alta ve aksi istikamette dört, de üste olmak üzere kafes şeklinde 8 adet kutu sardalye balığı oturtuktan sonra, balığın etrafını kırmızı turplarla çevirmeli ve tabağın iki yanlarına da, yine birbirlerinin üstlerine oturtulmuş olarak füme dili sıralamak ve tabağın yine iki baş taraflarındaki sağ ve sol kısmına, yağ saran âletle yuvarlak bir şekle sokulmuş 80 gram tereyağı yerleştirdikten sonra bütün bunların aralarına kıyılmış jöle serpmek suretile aralıkları görünmez hale getirmelidir.
- 3) Bunu müteakip 4 büyük francala diliminin üstüne bir kahve fincanı ile bastırmak suretile iç ekmekten 8 yuvarlak çıkardıktan sonra bunların üstlerine evvelâ tereyağı sonra da siyah havyar sürmeli, yine dört dilimden 8 yuvarlak ekmek çıkararak bunların üstlerine de evvelâ tereyağı, sonra fuagra sürdükten sonra, en üstlerine de kıyılmış jöle serpmeli sonra da havyarları tabağın bir tarafına, fuagraları da diğer tarafına olmak üzere muntazam fasılalarla sıralamalı, bunların aralarına da, sirkede yıkanmış, ortalarından ikiye bölünerek kalın kılçıkları çıkarılmış ve zeytinlere sarılmış yarımşar ançuez oturtuktan sonra tabağı servis yapmalıdır.