



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI ÇORBASI (FRANSA)

- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 sülünün yada 1 kekliğin kemikleri (sülün yada keklik bulamazsanız, benzer büyüklükte bir kuşun kemiklerini de kullanabilirsiniz)
- 250 gr av eti (kuşbaşı doğranmış)
- 1 büyük soğan (piyaz doğranmış)
- 1 büyük havuç (temizlenmiş ve halka doğranmış)
- 1 çorba kaşığı un
- 1 litre (5 su bardağı) et suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Baharat Torbası:
- 4 sap maydanoz
- 1 tutam kekik
- 1 defne yaprağı

Geniş ve ağır bir kaptaki tereyağını ve zeytinyağını, birlikte orta sıcaklıkta ateşte eritiniz; köpükler kaybolup yağ kızınca kuş kemiklerini, eti, soğanı ve havucu ekleyip ara sıra karıştırarak 5-7 dakika, karışım hafif kahverengimsi bir görünüme alıncaya kadar pişiriniz.

Kabı ateşten alarak unu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırınız. Hemen sonra, yavaş yavaş et suyunu dökerek karıştırmaya devam ediniz.

Tencereyi tekrar orta sıcaklıkta ateşe koyunuz ve sık sık karıştırarak kaynatınız. Ateşi azaltarak baharat torbasını, tuzu, biberi ekleyip kapağını kapatarak ağır ateşte 2 saat kaynatınız.

Sonra kemikleri ve defne yaprağını bir delikli kepçeyle çıkarıp servis ediniz.