



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BERRAK KONSOME

8 su bardağı tuzsuz et (esmer et ya da tavuk) suyu (yağı bütünüyle alınmış)
3 yumurtanın akı
125 g siğir, dana ya da tavuk kıyması (bütünüyle yağı alınmış ve iri çekilmiş)
1 havuç (kazınıp, ince doğranmış)
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
1 pırasa (ayıklanıp, temizlendikten sonra, ince doğranmış; ya da ince doğranmış 1 soğan)
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 defne yaprağı
3 maydanoz dalı (kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz

Et (esmer et ya da tavuk) suyunu büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Bu arada yumurta aklarını bir kâseye koyup, hafifçe çırpıktan sonra, kalan bütün malzemeyi de çırparak ekleyin.

Tenceredeki et suyu kaynayınca kâsedeki karışımı tencereye boşaltıp, 1 - 2 kez karıştırdıktan sonra ateşi kısarak, tıkırdamaya bırakın. Malzemenin bir bölümü yüzeye çıkarak, filtre görevi yapacak bir tabaka oluşturunca, bu tabakada beliren çatlağı bir kaşıkla hafifçe genişletip, pişme süresince oluşacak kabarcıkların çıkmasını sağlayın. Konsome kısıkateşte 30 dakika kadar ağır ağır kaynadıktan sonra, tencereyi ateşten alın. Büyük bir kâsenin üstüne bir süzgeç yerleştirip, içine birkaç kat tülbent döşeyin. Tenceredeki berrak konso-menin üstündeki tabakayı kepçeyle aralayıp, konsomeyi kepçe kepçe süzgeçten kâseye aktarın ve servis yapın.

Not: Konsomeyi berraklaştırmak için gerekli yumurta akları, tadını biraz değiştirdiğinden, et, sebze, kokulu otlar ve baharat eklenir.

Süslemede, çeşitli sebzeler kullanılabilir, ilke olarak yalnızca tek bir sebze süs olarak kullanılırsa da, zar biçimi doğranmış, karşıt renkli 2 sebze de kullanılabilir. Havuç, şalgam gibi kök sebzelerin 30 saniye kadar suda haşlandıktan sonra zar biçimi doğranmaları gerekir.