



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİ ÇORBASI (BİSKUİTSCHÖBERL)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 yumurta,

1 kaşık kadar tereyağı,

50 gram un,

1.5 litre (6 bardak) et suyu veya tavuk suyu,

yeteri kadar tuz.

Yapımı: Yumurtaların sarılarını çırparak iyice köpürtmeli. Çırpma ara vermeden, elekten akıtarak una azar azar katmalı ve yumurtanın sarısına yedirmeli. Bir tutam tuzla yumurtaların aklarını porselen bir kâsede çırparak kar köpüğü durumuna getirmeli. Sonra bu köpükten kaşıkla alarak yavaş yavaş karıştırılmakta olan unlu yumurtaya katıp yedirmeli. Bu karışımı yağa ve una bulanmış bir kalıba veya tepsiye boşaltıp kabı 175 dereceye göre kızdırılmış fırına sürmeli. Bisküvit hamuru iyice pişince kalıbı veya tepsiyi fırından çıkarıp soğumaya bırakmalı. Bisküvit soğuyunca bunu küçük parçalara doğramalı ve çorba servis kâsesine bosaltmalı. Et suyunu veya tavuk suyunu kaynatmalı ve kâsedeki bisküvit parçalarının üstüne döküp sıcak sıcak servis yapmalı.