



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULYON AN TABLET

275 gram dana eti, 1 kilo koyun eti, 1,5 kilo sığır inciği, 1 tavuk ya da keklik, 2 doğranmış havuç, 3 dal kereviz, 3 dal maydanoz, biber, çivi karanfil, 3 soğan, biraz tarçın; bunları bir tencereye koyunuz. Üzerine 6 litre su doldurup hafif ateşte 8 saat kaynamaya bırakınız. Soğuyunca üzerinde donmuş olan yağı alıp buyyonu süzünüz. İki yumurta akını bir kap içinde çalkalayıp buyyona karıştırdıktan sonra ağır ağır kaynamaya bırakınız. Üzerinde biriken çis'i kepçe ile alıp atınız. Suyu da astardan geçirip, tuzlayıp kaldırınız. Ya da gerektiği kadarı bir kâseye koyup çorba yerine servis yapınız.

Not: Bulyon besleyici olduğundan sabahları ısıtıp birer fincan içmek için çiğ kalmamasına ve tuzu kararında olmasına dikkat ediniz. Sofrada çorba yerine bulyon verilecekse, davetlilerin tabaklarına taze ve çiğ bir yumurta sarısı koyup çatalla ezilirse daha kuvvetli ve lezzetli olur.