



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CONSOMME

750 gr. yağsız sığır kıyması
5 su bardağı soğuk su
Zar gibi doğranmış 1 adet soğan
1 küçük havuç,
yarım küçük kereviz
10 adet tane karabiber
Yarım defne yaprağı
1 çay kaşığı kekik
6 yumurtanın beyazı
1 çorba kaşığı tuz
20 su bardağı et suyu (4 litre)

YAPILIŞI :

Çukur bir kaba kıymanın kanını bırakması için akşamdan et suyu hariç bütün malzemeyi koyup iyice karıştırınız ve buzdolabına koyunuz
Sabah kaynatacağınız tencereye koyup et suyunu ılık veya soğuk olarak ilâve edip ateşe koyunuz
Ağaç bir spatula ile kaynama kıvamına gelinceye kadar karıştırınız
Kaynamadan önce spatulayı çıkarınız
Bundan sonra hiç karıştırmayınız Karıştırırsanız bulanık olur Sonra gayet ağır ağır kaynatarak iki saat kaynatıp ateşten alınız
Temiz bir tülbentten karıştırmadan yalnız et suyunu alarak süzdürünüz ve servis ediniz