



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## ET SUYU (SÜTLÜ YUMURTA DİLİMİ)

- 1) 6 adet yumurtayı 1 dakika kadar çırpıp üzerine 500 gram kaynar sütü karıştırarak ilâve ediniz. Sonra küçük bir kek kabına veya herhangi küçük dibi düz bir kaba boşaltıp, bir sıcak su dolu kabın içine oturarak fırına sürünüz.
- 2) Orta ateşte hiç alttan kaynatmadan 20 dakika pişirip, fırından ve sudan çıkarınız.
- 3) 5-6 saat buzdolabında soğutup bir tahtanın üzerinde zar gibi kesip, soğuk suyun içine koyunuz. Kosome veya et suyunu servis yaparken her bir kişiye 6'şar adet susuz olarak ilâve ediniz.