



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ SUYUNDAN KONSOME

1 Litre hindi suyu (4 bardak)
2,5 dl. su (1 bardak)
250 gr. hindi kıyması
4 yumurta akı
Kâfi miktar tuz

Bir kap içinde hindi kemiklerini iyice kaynatınız, elde ettiğiniz hindi suyunu bir tarafa soğumaya bırakınız. Üzerinden donmuş olan yağlarını bir kepe ile alınız. Diğer bir kaba 2 yumurta akı kırınız. Telle 2 dakika kadar düğerek köpük haline getiriniz. Bu karışıma hindi kıyması ve 2 bardak su katınız. Yağı alınmış hindi suyunu da ilâve ediniz. Hafif ateş üzerinde kabın ağzı açık olarak kaynatınız. Tencereyi ateşten alınız. Üzerine birikmiş olan köpükten kepe ile alınız. Geri kalan suyunu temiz bir bezden süzerek geçiriniz. Soğumaya bırakınız. Çay fincanları veya küçük kaselerle servis ediniz.