



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR PELTESİ

Bir kilo siğir eti, 1 dana inciği, 1 semiz tavuğu tencereye koyunuz. Birbirine eşit miktar konsome ile tatlı su lâve edip ateşe sürünüz. Köpüğünü aldıktan sonra 3 hamuç, 3 çivi karanfil, 1 soğan, 1 büke garni ilâve edip ağır ateşte 6 saat bırakınız. Sonra etleri çıkarın. (Bu etleri istediğiniz gibi kullanabilirsiniz). Pişirileni süzüp üzerindeki yağı alınız. Sonra bir kap içerisinde 2 yumurtanın beyazını çalkalayıp pişene yediriniz. Sonra ateşe sürüp kaynamcaya kadar ağır ağır pişmeye bırakınız. Yumurtanın akı pişmeye yaklaştığı anda pişirdiğinizi berraklandırmak için 1 limon suyu ilâve edip, bir kâseye astardan geçiriniz. Soğuduğu zaman sarı renkte saydam bir pelte elde edilecektir ki, bu pelte ile her çeşit galantin, soğuk et, hindi ve benzeri süslenir.
