



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURNUAZ KONSOME ÇORBASI

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Yağsız kıyma 100 g  
Havuç 1 adet  
Mire poix sebze 100 g  
Kereviz 1 adet  
Et suyu 1 litre  
Pırasa 1 adet  
Yumurta beyazı 2 adet  
Kırılmış buz 1 su bardağı  
Tuz ½ tatlı kaşığı

Yağsız kıyma, mire poix sebzeler, yumurta beyazı ve kırılmış buz bir araya getirilerek iyice karıştırılır ve bulamaç haline getirilir. Karışıma soğuk et suyu ilave edilir. Hızlı bir şekilde çirpilir. Silindir bir tencereye alınan karışım ilk önce yüksek ateşte kaynana kadar karıştırılır. Kaynama başlayınca ocağın altı kısılır. Yavaşça katılaştan yumurta akı dağıtılmadan suyun yüzeyine çıkması sağlanır. Bir saat civarı kaynayan çorbanın üstüne biriken yumurta akı ve diğer malzemelerin ortasında bir delik açılarak dikkatlice süzülür. Havuç, kereviz ve pırasa burnuaz (fare dişi) büyüklüğünde doğranır ve ayrı bir yerde haşlanır. Sebzeler buzlu su içerisine çıkartılır. Süzülen konsome suyu ısıtılarak tuzu ilave edilir. Servis esnasında haşlanmış olan burnuaz sebzeler konsomeye ilave edilerek sıcak servis edilir.

