



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CONSOMME ROYALE

<https://acunn.com>

2 soğan
3 diş sarımsak
1/2 baş rezene kökü
1/4 demet maydanoz
1/4 demet tarhun otu
1/4 demet fesleğen
3 yumurta
Tuz
Karabiber
1/2 bardak krema
1/2 bardak süt
2 yumurta
4 yumurta sarısı
Muskat cevizi
1/4 çay kaşığı tuz

Soğan, rezene ve sarımsaklarımızı tencere de terletiyoruz . Blender da bütün domates çeşitlerimizi bir arada çekiyoruz. Tenceremize ekliyoruz. Dolapta soguttugumuz yumurta beyazlarımızı hafif kabartıp tenceremize onunda ekliyoruz ve pişmeye birakıyoruz. Elimizdeki kalan yumurta sarısı ile krema, süt, bütün yumurta ve muskat cevizi ni çırpıyoruz,süzup tencerede 60 dereceye kadar çıkartıyoruz . Elde ettiğimiz krema karışımını pişirme kaplarına paylaştırıp yerlestireceğimiz zemine kaynar su ilave ediyoruz. 150 °C de 35 dk pişiriyoruz. Pişen consommemizi karıştırmadan ortasına ufak bir delik açarak içindeki elde ettiğimiz domates suyunu süzgeçten ve tülbentten süzuyoruz. Pişen krema custard ve elde ettiğimiz consomme'yi kasede servis edebilirsiniz.

