



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU (ÜÇ FİLE)

1 adet yumurtanın üst ve alttan kesilmiş lira gibi beyazlarını doğrayınız. 4 dilim uzunlamasına kesilmiş tavuğun göğüs kısmını ve önceden dilimlediğiniz 6 iri mantarı kibrit gibi kesiniz. Bütün malzemeyi soğuk konsomenin içine koyarak, servis yapacağınız zaman, bir kişiye 2 çorba kaşığı hesaplayarak kaynar olarak servis yapınız.

Not: Bu garnitürlerin çeşidi büyük ölçüde çoğaltılabilir ve konso-veya et suyunun şekli değişmediği halde, garnitür değişikçe isimleri genişir. Konsomelerde katıyetle yağ yoktur, et ve tavuk sularında biraz di yağları bulunabilir, ama hiçbir zaman fazla olmamalıdır. Dikkat edilmesi gereken bir başka nokta da, diğer et suları ile içilecek et sularını birlerine karıştırmamaktır.