



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SULARI ÇORBALAR KONSOMELER

İyi bir çorba yapabilmek için et ya da tavuk sularının nefasetine önemle dikkat etmelidir. Çünkü et suları mutlaka bütün çorbaların temelini oluşturmaktadır. Çorbalar da (sulu ve taneli) ya da (koyumsu) olarak iki kısma ayrılmaktadır.

Sulu çorbalar, et suyuna doğrudan doğruya pirinç, makarna, sebze ve benzeri katılmak suretiyle meydana gelmekte, koyumsu çorbalar ise herhangi bir sebze püresi ya da tahıl unlarından birinin katılması sonucunda elde edilirler. Ancak bu suları, nefis ve ekonomik bir surette hazırlayabilmek için de bunlara kullanılacak su, et ya da kemik oranlarını bilmek zorunluluğu vardır. Özellikle et ve kemik sularım ekonomik bir biçimde hazırlayabilmek için, öğün basma yenecek yemeğin kap adetlerinin de göz önünde bulundurulmasını unutmamak gerekir.