



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FESLEĞEN KREPLİ KONSOME (AVUSTURYA)

4 kişilik

**MALZEME:**

Konsome:

2 kilo parçalanmış sığır kemiği,

tuz,

kereviz,

havuç,

maydanoz kökü,

1 dal yaban kerevizi,

1 baş soğan.

Krep:

80 gr. un, tuz,

90 ml süt,

50 ml madensuyu,

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı,

1 yumurta,

tereyağı,

4 yemek kaşığı kıyılmış fesleğen.

1. Kemikleri önce haşlayarak soğuk su ile çalkalayın. Kemikleri tekrar 1.5 litre su ve 1 kaşık tuz ile bir tencerede kaynatın. Üstünde oluşan köpüğü alın. Kıyılmış sebzeleri atın. Hepsini hafif ateşte 2-3 saat kaynatın.
2. Soğanı soymadan ortadan kesin, yüzeylerini yağsız tavada kızartın. Soğanı atın. Çorbayı tekrar 1 saat kaynatıp, süzgeçten geçirin. Çorbayı bir gece buzdolabında bekletin.
3. Krep için un, tuz, süt, madensuyu, sıvı tereyağı ve yumurtayı karıştırın. Karışımı 30 dakika dinlenmeye bırakın. 2 büyük krep kızartın, bir yüzüne kıyılmış fesleğen serpiştirin.
4. Krepleri sarın, ılıdıktan sonra ince dilim halinde kesin. Krepleri kaynar konsome ile sofraya getirin.