



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSOME A LA MAKİ LUİZ

Bir kilogram yağsız sığır eti, kızarmış yarım tavuk, doğranmış 2 havuç, 2 soğan, 2 pırsanm beyazı, 1 buke garni, 2 karanfil, 2 çimdik tuz ve 2 litre suyu bir tencereye koyup orta ateşte 8 saat kaynamaya bırakınız. Ondan sonra süzüp soğuduktan sonra üzerinden yağını alıp suyu kaldırınız. Ya da çorba yerine sıcak olarak servis yapınız.

Not: Konsomeyi koyu şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatıp soğutunuz. Ondan sonra şişelere koyunuz. Ağızlarını mantarla düzgün ve gayet sıkı kapayınız. Bu halde kışın iki, yazın bir hafta muhafaza edilir. Bir fincan kaynar suya bundan bir yemek kaşığı karıştırılır ve ala buyyon olmak üzere kullanılır.
