KONSOME (ET SUYUNDAN)

750 gram yağsız sığır kıyması (kalın makineden çekilmiş)
1 çorba kaşığı tuz
5 su bardağı soğuk su (1 litre
6 yumurtanın beyazı
20 su bardağı et suyu (4 litre)
2 adet iri soğan
125 gram kereviz
125 gram havuç
1 bağ maydanoz kökü ve sapları
1 adet defne yaprağı
1/2 çorba kaşığı kekik

1) Kıymanın kanını bırakması için akşamdan, et suyu hariç, bütün malzemeyi bir kaba koyup iyice karıştırınız ve buzdolabına koyunuz.
2) Sabah bu malzemeyi kaynatacağınız tencereye yerleştirip, et suyunu da ilâve ederek hızlı ateşe koyunuz ve ağır ağır, devamlı, kaynama zamanına gelinceye kadar ağaç bir spatula ile karıştırınız.
3) Kaynadıktan sonra, karıştırmayınız ve ağır ateşte 3 saat kaynatıp ateşten alınız. Temiz bir tülbentten katiyetle karıştırmadan, yalnız et suyunu alarak, süzdürünüz ve sıcak benmaride muhafaza edip, istediğiniz zaman servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:79731 • adı:KONSOME (Et suyundan) • gönderen:im • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:21