



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KONSOME

Fikret Aktoros

Tavuk, siğir veya av etlerine 10-12 su bardağı su koyarak hafif hararetili ısıda uzun süre pişiriniz. Pişmesine yakın tuz ilave ediniz. Suyunu çorba kasesine boşaltıp limon suyu ile servis yapınız.

Not: Yanında küçük kraker veya ekmek garnitürü verilebilir.

---