



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSOME

- 3 litre et suyu
- 1/2 kg yağsız sığır eti
- 1 çorba kaşığı salça
- 4 büyük soğan
- 150 gr mevsim sebzeleri
- 2 yumurtanın akı
- 2 adet tane karabiber
- 1 adet karanfil
- 1 adet defne yaprağı

Et makinede kalınca çekilir ve bir kaba konur. Sebzeler, ince ince doğranır, yıkanır ve et kabına karıştırılır, yarım litre soğuk et suyu ilâve edilir. Ayrıca, salça, tane karabiber, karanfil, bir defne yaprağı ve 2 yumurtanın akı da karıştırıldıktan sonra buzdolabına kaldırılır.

Bir gün dolapta saklanır. Ertesi gün dolaptan çıkarılarak bir tencereye alınır. Üzerine 3 litre et suyu dökülüp ocağın üzerine konur. Hafif hafif kaynatılır. Tencerenin yüzündeki yağlar bir kepçe ile alınmalıdır. Soğanlar, fırında 3 dakika kadar kararması beklenerek pişirilir ve konsomeye atılır. Tencere hafif ateşte 5 - 6 saat kaynatılır. Konsome berraklaşıp parlak bir şekil alınca ateşten indirilir. 15 dakika sonra bir kepçe ile alınarak tülbentten süzdürülür. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapılır.
