



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSOME (TAVUK SUYUNDAN)

750 gram tavuk kıyması (kalın makineden çekilmiş)

1 çorba kaşığı tuz

5 su bardağı soğuk su (1 litre

6 yumurtanın beyazı

20 su bardağı tavuk 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, tavuk suyu hariç, bütün malzemeyi bir kaba koyup iyice karıştırınız ve buzdolabına koyunuz.
- 2) Sabah bu malzemeyi kaynatacağınız tencereye yerleştirip, tavuk 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.