



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSOME VE BULYONLAR

Konsome, yâni pek kuvvetli et suyu demektir. Bulyon, yâni alelâde et suyudur.

Konsomeler, muhtelif yağlı hayvan etlerinin; ilik ve oyluk kemiklerinin pek fazla kaynatılmasından elde edilen çok kuvvetli et sularıdır.

Sade olarak, sıcak içilir. Bazı yemeklere de katılarak kalorisi ziyadeleştirilir.

Konsomeleri mutlaka (Frigidaire) de ağızları geniş ve mantarlı sût şişeleri içinde muhafaza etmelidir. Soğuk iken pelte gibi manzarası vardır. On beş gün bozulmadan dayanabilir. Lüzumunda bir fincan konsome ısıtılıp ve münasip miktarda su ilâvesiyle bir çorba tabağı (buyyon) yapılır.

İçine iki yumurta sarısı da kırılınca mükemmel et suyu olur ve mideye asla ağır gelmez.
