



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖYLÜ USULU KONSOME

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 adet orta boy havuç

1 adet orta boy kereviz

1 adet orta boy pırasa (yalnız beyazı)

1) 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.

4) Pırasa ve havucu uzunlamasına 4 parçaya yarıyınız. Kerevizi yuvarlak 1'er santim kalınlığında dilimleyiniz.

Dilimlediğiniz kerevizi tekrar 1 santim kalınlığında dilimleyip, dilimlenmiş parçaları lira kalınlığında kesiniz. Pırasa ve havucu da aynen kesiniz.

5) Kesilen sebzeleri tuzu bol kaynar suda 15 dakika haşlayıp, suyunu süzdürerek üzerine soğuk su koyunuz.

Konsome tam servise hazır olduğu zaman, sebzeyi susuz olarak ilâve ediniz.

Not: Köylü biçimi doğranmış sebzenin durumu şu olmalıdır: Bir madeni lirayı ortadan 4'e bölerseniz 4 adet üçgen meydana gelir. İşte bu şekile köylü usulü sebze kesme denir.