



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRALIN ET SUYU

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)

6 adet yumurta

500 gram kaynar süt

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 katıyetle karıştırmadan, yalnız et suyunu alarak, süzdürünüz.

4) Pırasa ve havucu uzunlamasına 4 parçaya yarıınız. 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. Et suyu veya konsome tam servise hazır olduğu zaman, sebzeyi susuz olarak ilâve ediniz.

6) 6 adet yumurtayı 1 dakika kadar çırpıp üzerine 500 gram kaynar sütü karıştırarak ilâve ediniz. Sonra küçük bir kek kabına veya herhangi küçük dibi düz bir kaba boşaltıp, bir sıcak su dolu kabın içine oturtarak fırına sürünüz.

7) Orta ateşte hiç alttan kaynatmadan 20 dakika pişirip, fırından ve sudan çıkarınız.

8) 5-6 saat buzdolabında soğutup bir tahtanın üzerinde zar gibi kesip, et suyunu servis yaparken her bir kişiye 6'şar adet susuz olarak ilâve ediniz.