PEYNİRLİ KONSOME

Malzemesi:
8 bardak et veya tavuk suyu
2 bardak su
500 gr. yağsız sığır kıyması
5 yumurta akı
tuz
150 gr. gravyer peyniri

Hazırlanışı:
Bir kaba yumurta aklarını koyarak 5 dakika telle dövün. Sonra bunlara sığır kıyması ile 2 bardak su katın. İyice karıştırın. Sonra da yağsız et suyunu ilave edin. Kapaksız olarak çok hafif ateşte 45 dakika kaynatın. Sonra bu suyu bir peçeteden geçirerek başka bir kaba alın. İçine tavla zarı büyüklüğünde doğranmış gravyer peynirini katarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:33171 • adı:PEYNİRLİ KONSOME • gönderen:saltuk • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:28