



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SEBZELİ KONSOME

750 gram yağsız sığır kıyması (kalın makineden çekilmiş)

1 çorba kaşığı tuz

5 su bardağı soğuk su (1 litre

6 yumurtanın beyazı

20 su bardağı et 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

300 gram pirinç

- 1) Kıymanın kanını bırakması için 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) Pirinci bol tuzlu suda 5 dakika haşlayıp süzdürünüz ve süzülmüş konsomeye ilave ederek servis yapınız.