



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR SUYUNDAN KONSOME

2000 gram et suyu (8 bardak)

6 adet yumurta akı

500 gram su (2 bardak)

1 miktar tuz

500 gram yağsız siğir kıyması

1) Siğir eti veya kemiğinden hazırlanmış 8 bardak et suyunu iyice soğuttuktan sonra üstünde donmuş olan yağlarını almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sonra bir kuşaneye 3 adet yumurta akı koyarak telle 2 dakika kadar döğmek suretile aklarını hafif bir köpük haline getirmeli sonra da bu aklara, kat'iyen yağsız tarafından taze ve kanlı 500 gram siğir kıymasıyla 2 bardak adi su katmalı ve hepsini iyice karıştırdıktan sonra bunları, soğuk bir halde bulunan yağı alınmış et suyuna ilâve etmeli, sonra da kıyma ve yumurta akı bu et suyunu ortadan daha az hararettteki ateşe oturtarak kapaksız olarak 45 dakika kadar hafif hafif kaynamaya bırakmalıdır.

3) Bilâhare tencereyi ateşten alarak, üstte birikmiş olan sıkıca köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atmalı, sonra da bu suyu, pek ince olmayan bir peçeteden geçirmek suretile başka temiz bir tencereye süzdükten sonra suyu iyice soğumaya bırakmalı, soğuduktan sonra çay fincanlarına taksim etmek suretile servis yapmalıdır.