



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK KONSOME

1 lt soğuk et suyu
2 adet domates
1 orta boy kereviz
1 kahve fincanı pirinç
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz

Pirinci tuzlu suda 20 dakika haşlayın. Suyunu süzün.

Kerevizi soyun, domateslerin kabuklarını ve çekirdeklerini çıkartıp her ikisini de kibrit biçiminde doğradıktan sonra kerevizleri 10-15 dakika tuzlu suda haşlayıp soğutun.

Pirinci, yağ ve sebzeleri soğuk olarak konsomeye karıştırın. Dolapta bekletin. Sonra servis yapın

Not: Jöle halinde dondurulması istenirse içine jelatin katarak bekletin.

