



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK KONSOMME

Kullanılacak malzeme (12 kişi için):

4 litre et suyu,
ilikli kalın bir kemik,
2 körpe havuç,
1/2 kilo yağsız sığır kıyması,
12 fesleğen yaprağı,
1 yumurta akı,
200 gram kültür mantarı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Üstü kazınmış ve yıkanmış havuçları rendelemeli ve kıymayla birlikte emaye bir tencereye koymalı. Buna temizlenmiş ve yıkanmış mantar saplarını ve yumurta akını katmalı. Karışımı iyice karıştırıp birbirine yedirdikten sonra soğuk et suyunu kâtip kabı orta ısıllı bir ateşe oturtmalı. Tencereye ilikli kemiği de koyduktan sonra ağzını örtmeli ve içindekileri iki _ ikibuçuk saat kadar kaynatmalı. Tencereyi ateşten indirmeden on dakika önce tadına bakmalı, gerektiği kadar tuz ve karabiber serpmeli. On dakika daha kaynatmalı. Kabı ateşten indirince içindekileri kemikten çıkarılacak llikle birlikte ezerek tülbentten geçirmeli. Bu konsommeyi oniki kulplu tase bölerek boşaltmalı ve buz dolabına kaldırmalı. Servis vakti gelince kıyarcasına ince doğranmış fesleğen yaprağını buzdolabında en az üç saat kalmış olan konsommelerin üstüne serpiştirmeli. Mantarların birer küçük şemsiyeye benzeyen başlarını da temiz ve hafif nemli bir çuval parçasıyla ovalayarak üzerlerindeki ince zarı giderdikten sonra kıyarcasına ince doğramalı. Bunları da konsommelerin üstüne serpiştirdikten sonra soğuk soğuk servis yapmalı.