



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK KONSOMESİ

1,5-2 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
250 gr havuç (kabukları kazınıp, iri parçalara kesilmiş)
250 gr kereviz (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
150 gr soğan (kabukları ayıklanıp, bütün bırakılmış)
10 sap maydanoz (bağlanmış)
10 tane-karabiber
6 litre (30 su bardağı) et suyu

Tavuğu büyük bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyerek, orta ateşte 10 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, tavuğu iki servis çatalıyla tencereden bir tabağa çıkarınız. Tavuğu soğuk suda iyice yıkayıp, bir kenara bırakınız.

Tenceredeki pişme suyunu döküp, suyla çalkaladıktan sonra, tavuğu yeniden tencereye koyunuz. Üstüne kereviz, soğan, maydanoz ve tane-biberleri ekleyip, et suyunu katarak orta ateşte kaynatınız. Su kaynamağa başlayınca ateşi kısıp, ağır ateşte 1-1,5 saat, arasıra üstte biriken köpükleri bir delikli kepçeyle alıp atarak pişiriniz.

Haşlanmış tavuğu iki servis çatalıyla tencereden alıp, başka bir yerde kullanmak için bir kenara bırakınız. Ateşi hafifçe yükseltip, et suyunu yarısını çekene kadar kaynatınız.

Tencereyi ateşten alıp, tavuk suyunu temiz bir tülbentten ısıtılmış bir servis kasesine süzerek, servis ediniz.