TAVUK SULU KONSOME

1 tane besili tavuk
1/2 diş karanfil
1-2 dal kereviz
2 kahve kaşığı tane karabiber
2 baş soğan
2-3 ceviz kadar havuç
1 tane domates
1 tane dolmalık biber

Tavuk eti 25 bardak soğuk suda üstü açık olarak kaynatılır. Köpükleri çıktıkça alınır. Soğanlar, enine yarım parmak kalınlıkta dilimler halinde kesilir. Katlarından ayrılmamasına dikkat edilerek soba demirinde ya da yağsız tavada kestane kabuğu rengine gelinceye kadar kızartılır.
Havuç ve kereviz yıkandıktan sonra birkaç parçaya doğranır. Bu parçalardan birine yarım karanfil batırılır. Maydanoz kökünün dış kısmı, boyuna çizilerek özü çıkarılır. Bütün bunlar et suyuna ilâve edilir. Domatesle dolmalık biber tüm olarak konur ve tuz ilâve edilir. Konsomenin 10-15 bardak suyu kalıncaya kadar hafif ateşte ve üstü açık olarak kaynatılır. Sonra bir tülbentten süzülür, yağlı ise yağı çıkarılır.

© lezzetler.com tarif no:47345 • adı:TAVUK SULU KONSOME • gönderen:barkot • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:33