



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI KAPLUMBAĞA ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Koyun başı, mantar, soğan, haşlanmış yumurta ve meyanesi yapılarak servise sunulan bir İngiliz çorbasıdır.

Not: Turtle Soup (Kaplumbağa Çorbası), çorba cinslerinin en çok tercih edilenlerindedir. Kaplumbağa çorbası (clair) berraktır, bu nedenle kaplumbağa konsomesi denir.

Bugün dünyada hiçbir mutfakta kaplumbağa çorbası yapılmamaktadır. Çünkü çorba 70-80 kg'lık kaplumbağalardan yapılır ve bu kaplumbağaların temini zordur. Gıda endüstrisinde kaplumbağa konsomesi konserve olarak ve çok lezzetli bir şekilde hazırlanmaktadır. Yani tüm işletmeler kaplumbağa konsomesini konserve olarak satın alır ve kullanır.

Kullanımı çok kolaydır. Konserve kutusu açılır ve bir kaba boşaltılır. Kutu üzerindeki tarife göre yeterli miktarda su eklenir ve kaynar derecede ısıtılarak servise hazırlanır.
