



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## AV ETİ SUYU

Bir miktar yabankeçisi ya da geyik veya karaca etiyle o ağırlıkta çulluk v.b. dan temizleyip tencereye koyunuz. Üstünü örtünceye kadar suyu doldurunuz. Gereğince soğan, doğranmış havuç, defne yaprağı, pırasanın beyazı, kereviz ve maydanoz dalları, kekik, karanfil, tuz ilâve edip orta ateşte etler pişinceye dek kaynatınız. Sonra Bulyon gibi süzüp çorba yerine servis yapınız.

---

© lezzetler.com tarif no:52321 • adı:AV ETİ SUYU • gönderen:A.L.O. • indirme tarihi:21.09.2024 - 07:41