



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLERİ İÇİN HAŞLAMA SUYU

4 litre (20 su bardağı) su
500 gr havuç (soyulmuş ve dilimlenmiş)
2 orta boy soğan (doğranmış)
4 kereviz sapı (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı sirke
Baharat torbası:
1 fiske kekik
1 defne yaprağı
12 tane karabiber

Derin bir tencereye suyu döküp havuç, soğan, kereviz, baharat torbası, tuz ve sirkeyi ekleyiniz. Karışımı harlı ateşte kaynayana kadar ısıtınız. Kaynayınca sıcaklığı düşürüp tencerenin kapağını kapayarak, karışımı 1 saat, ağır ağır kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, karışımı bir tülbentten yada ince bir süzgeçten başka bir kaba süzerek, soğuduktan sonra kullanınız.

Not: Balık haşlamalarında kullanılan bu balık suyunu, kullandıktan sonra süzüp, yeniden buzdolabında saklayabilirsiniz.