



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ESMER TEMEL YEMEK SULARININ HAZIRLANIŐI

Fırında, tencerede, kızartılan siyah ve kırmızı etler için hazırlanan soslarda ve koyu renkte hazırlanan çorbalarda kullanılan et sulandır.

Malzemeler:

1 kg. kemik, deri ve diđer parçalar

mevsimi sebzeleri

bir kaç soğan

2 domates

1 demet dereotu

1 demet maydanoz.

Dana ve siğer kemikleri, dert ve diğer parçalarını, temizleyip hazırlayınız.

Ufak ufak doğranmış, yağda öldürölmüş sebzeleri ve domatesleri hazırlayınız.

Dereotu, maydanoz gibi kokulu otları temizleyiniz hazırlayınız.

Orta büyüklükte bir tencereye, soğuk su ile yukarıda hazırlanmış gereçleri ilave ediniz.

Orta ısıda yavaş yavaş 2-3 saat kaynatınız.

İnce gözlü süzgeçten süzünüz.

Çorbalar ve soslarda kullanınız.
