



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU (BEYAZ RENKTE)

1 kg dana kemiği (5 sm'li parçalar halinde kesilmiş)
500 gr dana budunun dış kısı (iri kuşbaşı kesilmiş)
2 soğan (iri doğranmış)
1 küçük şalgam (soyulmuş doğranmış)
8 tane karabiber
4 havuç (temizlenmiş ve doğranmış)
1 limonun kabuğu (halka çiminde kesilmiş)
13—15 su bardağı su
Baharat torbası:
125 gr mantar
10 sap maydanoz
2 kekik yaprağı
2 defne yaprağı

Yukarda listesi verilen b malzemeyi büyük bir tencereye koyup, kısık ateşte 15 dakika kaynatınız. Tencerenin kapağını kapatıp, altını iyice kısarak 3 saat daha pişiriniz. Tencerenin kapağını açıp, ateşi iyice yükseltiniz ve et suyunu asıl miktarının (en başta hazırladığınız miktar) olana kadar (bir başka deyişle ilk miktarın 2/3'ünü çekinceye kadar) 15-20 dakika kaynatınız. Tencereyi ateşten indiriniz. Et suyunu bir süzgeçten geçirerek, büyük bir kaseye boşaltınız. Süzgeçte kalan malzemeyi atınız.

Kaseyi soğuması için bir kenara bırakınız. Et suyunu en az 3 saat, yağlar üste çıkıp oturuncaya kadar buzdolabında soğutunuz.

Kaseyi buzdolabından çıkarıp üstündeki yağları alarak atınız. Et suyunu, kullanılacağı zaman yeniden ısıtınız.

Not: Beyaz et suyu da denilen dana et suyu, birçok klasik yemekte kullanılır. Kullanmadan en az bir gün önce hazırlanmalı, soğutulup üstündeki fazla yağı alındıktan sonra kullanılmalıdır.