ET SUYU (JÜY)

Necip Usta

2,5 kilo dana kemiği
25 su bardağı et suyu (yoksa su)
250 gram yağ
2 çorba kaşığı tuz (50 gram)
3 çorba kaşığı salça (150 gram)
4 adet iri soğan
250 gram kereviz
250 gram havuç
2 bağ maydanoz kökü ve sapları
2 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı kekik

1) Soğanı soyunuz ve kerevizi hafif soyup yıkayınız. Havuç ve maydanozları hafif yıkayıp kuru olarak hepsini kuşbaşı kesiniz, harman yaparak saklayınız.
2) Kemikleri 5'er santim büyüklüğünde kırınız. Yağı, dibi kalın bir tepsiye veya tencereye koyup, iyice kızdırınız ve kemikleri ilâve ederek ağaç spatula ile zaman zaman karıştırarak fırında veya ocağın üzerindeki kemikler sarı bir renk alıncaya kadar kavurunuz.
3) Hemen yağını süzdürüp Sebze Karışımı'nı ve salçayı ilâve ediniz.
4) 3 dakika daha kavurup baharatını ilâve ederek bir kere karıştırdıktan sonra su ve tuzunu ilâve ediniz.
5) Kaynadıktan sonra, ağır ateşte zaman zaman üzerinde toplanan köpüğü ve yağları alarak ilk su koyduğunuz yere bir işaret koyup, çektiği su miktarı kadar kaynar su ilâve ediniz ve 3 saat pişirip ateşten alınız.
6) Karıştırmadan temiz tülbentten süzdürüp kullanınız veya soğutup buzdolabında saklayınız; ihtiyacınıza göre kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:79599 • adı:ET SUYU (JÜY) • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:38