



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU (KOYUN BAŞINDAN)

Kullanılacak malzeme:

13 bardak (3 lt 250 gr) su,
1 iri koyun başı,
1 baş iri soğan,
1 iri havuç,
1 demet kök maydanoz,
1/4 pırasa,
1 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı:

Bir tencereye su, derisi ayıklanmış ve temizlenmiş koyun başı, kabukları ayıklanmış soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarımsak ve tuz konur, sonra tencere açık olarak ateşe oturtulur. Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Tencerenin kapağı örtülür ve ikibuçuk saat kadar kaynatılır. Baş pişince bir tabağa çıkarılır. Tenceredeki su da ince bir süzgeçten geçirilir. Böylece baş suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma gelmiştir. Elde edilen suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir.