



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (KUZU BAŞINDAN)

Kullanılacak malzeme:

11 bardak (2 lt 750 gr) su,
2 kuzu başı,
1 iri havuç,
1 baş iri soğan,
1/4 pırasa,
1 demet maydanoz kökü,
1 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı:

Su, temizlenmiş ve derisi ayıklanmış kuzu başları, üstü kazınmış havuç, kabukları soyulmuş soğan, pırasa, temizlenmiş maydanoz kökü, sarımsak ve tuz tencereyle kapağı açık olarak ateşe bırakılır. Su ısınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Tencere kapatılır ve birbuçuk saat kadar kaynatılır. Başlar pişince bir tabağa çıkarılır. Tenceredeki su da ince bir süzgeçten geçirilerek kullanılmaya hazır duruma getirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gereklidir.