ET SUYU (SEBZELİ)

Necip Usta

4 kilo sığır kemiği
3 çorba kaşığı tuz (100 gram)
10 litre su
2 adet bütün pırasa
2 adet iri havuç
1 iri kereviz
2 adet iri soğan
2 adet defne yaprağı
2 adet karanfil

1) Kemikleri 5'er 6'şar santim büyüklüğünde kırıp bir tencereye koyunuz ve üzerini kapatıncaya kadar su ile doldurup, bir kere kaynadıktan sonra suyunu dökünüz. Tekrar su doldurup kaynatınız ve tekrar dökünüz.
2) Pırasayı yıkayarak sarı yaprağı ve yeşil kısmının uçlarını kesip atınız. Havuçları yıkayarak ve kerevizi gayet ince soyarak veya fırçalayıp yıkayarak uzunlamasına dörde yarınız.
3) Sonra pırasayı ortadan ikiye büküp, yanına uzunlamasına havuçları ve yine uzunlamasına, pırasaların ortasına kerevizleri koyup, dağılmamaları için bir sicimle bağlayarak sarınız.
4) Soğanı bıçakla ortaya yakın kısımdan hafifçe yarıp defne yapraklarını yarık kısma saplayınız ve yarık kısmın üstündeki kısma, yani defne yapraklarının üzerine karanfilleri saplayınız.
5) Et suyunun üzerine hazırlanan Sebze Buketi'ni aynen ilâve ediniz ve suyunu ve tuzunu da ekleyerek hızlı ateşte bir kere kaynatıp, sonra ağır ağır kaynatarak ilk su seviyesine bir işaret koyunuz.
6) Kaynayıp suyunu çektikçe işaret seviyesine kadar kaynar su ilâve ederek 10 saat devamlı kaynatınız. Et suyunuz hazırdır, süzdürerek kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:79561 • adı:ET SUYU (sebzeli) • gönderen:im • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:31