ET SUYU (SIĞIR ETİ VEYA KEMİĞİNDEN)

4000 gram su (16 bardak)
1 demet küçük pırasa
800 ya da 1000 gr. sığır eti veya 1500-2000 gr. sığır kemiği
2 diş sarımsak
2 maydanoz kökü
1 küçük havuç
Tuz
1 küçük soğan

1 Bir büyükçe tencereye; 16 bardak su, soyulmuş 1 küçük soğan, kazınmış 1 küçük havuç, 1 maydanoz kökü, bir çeyrek küçük pırasa, 2 diş sarımsak, yarım çorba kaşığı tuz ile 800-1000 gram sığır eti ya da 1500-2000 gram sığır anza kemiği koyarak, tencereyi ateşe oturtmalıdır. Nefis olabilmesi şartiyle 2000 gr. yani 8 bardak et suyu alabilmek için 1000 gram kemiksiz et kullanmak gerekirse de, 800 gram etle de iyi et suyu elde edilebilir. Kemiklerle yapılan et sulan lezzetli olmazlar, fakat çok daha ucuza malolurlar. Et yerine kemik kullanıldığında 8 bardak et suyu için en aşağı 1500-2000 gram arasında kemik kullanmak zorunluluğu vardır. Et suyu sığır kemikleriyle yapıldığında; kemikleri susuz olarak bir tencereye koyarak, arada bir karıştırarak, iyice esmer bir renk alıncaya kadar fırında kızarttıktan sonra, su ve sebzelerini eklemek suretiyle yapılacak olursa, daha fazla bir nefaset sağlanmış olunur. Hattâ 1000 gram kemiği fırında kızarttıktan sonra buna 500 gram sığır eti ile sebze suyunu katarak ateşte kaynatırsanız esmer renkte olağanüstü bir et suyu elde edebilirsiniz.
2 Suyun ısınmasiyle üstünde birikmeye başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetli ateşte aşağı yukarı üç buçuk - dört saat kadar haşlamaya bırakmalıdır.
3 Et pişince tencereden bir tabağa almalı, suyunu da ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle başka bir tencereye aldıktan sonra reçetelerimizde anlattığımız şekilde kullanmalıdır.
(Et suyunu süzdükten sonra ölçmelidir. Çünkü elde edilecek miktar aşağı yukarı, 2000-2250 gram, yani 8-9 bardak arasında olması gerekir. Daha çok ise süzülmüş suyu bir süre kapaksız kaynatmalı, az ise bir miktar daha âdi su katarak 8-9 bardağa çıkarmalıdır).

© lezzetler.com tarif no:33380 • adı:ET SUYU (Sığır eti veya kemiğinden) • gönderen:pırlanta • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:11