



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FON DÖ VO

Necip Usta

2,5 kilo dana kemiği
6 çorba kaşığı yağ (250 gram)
2,5 su bardağı un
5 çorba kaşığı tepelime domates salçası (250 gram)
2 çorba kaşığı tuz
5,5 litre et suyu (yoksa su)
Sebze Karışımı:
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) Kemikleri 5'er santim büyüklüğünde kırınız ve yağı, dibi kalın bir tencereye veya tepsiye koyup iyice kızdırınız.
- 2) Kemikleri ilâve ediniz. Ağaç spatula ile zaman zaman karıştırarak fırında veya ocağın üzerinde kemikleri sarı bir renk alıncaya kadar kavurunuz.
- 3) Hemen unu ilâve edip, devamlı dikkatlice karıştırarak 3 dakika kavurunuz.
- 4) Sebze karışımını ilâve edip, 2 dakika daha karıştırarak kavurunuz.
- 5) Salçasını ve baharatını ilâve edip 2 dakika daha kavurunuz.
- 6) Pişireceğiniz tencereye sıyırarak boşaltınız.
- 7) Üzerine suyunu ve tuzunu ilâve edip, ağaç spatula ile, kaynayıncaya kadar ağır ağır karıştırınız.
- 8) Kaynadıktan sonra da zaman zaman karıştırarak ve devamlı ağır ateşte kaynatarak üzerine toplanacak yağ ve köpükleri tamamen alınız.
- 9) İlk koyduğunuz su seviyesine bir işaret koyarak, kaynarken çektiği su kadar su koyup 3 saat kaynatınız. Sonra hemen süzdürüp istediğiniz zaman kullanınız.