



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FUMET DE POISSON (BALIK SUYU)

2 litre balık suyu için MALZEME :

1 1/4 kg. balık kemiği Dil, levrek, kalkan, pisi gibi balıkların kemiği

1 kahve fincanı rafine yağı

1/2 tatlı kaşığı tuz

1 orta boy soğan

1/4 küçük kereviz

1/4 küçük pırasa

1 çay kaşığı kekik

1 adet defne

10 adet tane karabiber

12 su bardağı su (3 litre)

YAPILIŞI :

Balık kemiklerini orta parmak uzunluğunda kırıp bir kaç saat bol soğuk suda ıslayınız

Sonra üç dört defa yıkayıp süzdürünüz

Sebzeleri temizleyip piyaz biçimi doğrayınız

Bir tencereye yağı koyup kızdırınız, sebzeleri ilâve edip bir iki dakika karıştırarak kavurup balık kemiklerini ilâve ediniz

sonra suyu ve kalan bütün malzemeyi ilâve edip bir kere kaynatıp üzerine toplanacak köpüğü alıp atınız

Ağır ateşte otuz dakika ağır ağır kaynatıp ateşten alınız, karıştırmadan süzdürüp kullanınız