TAVUK SUYU

Kullanılacak malzeme:
14 bardak (3,5 lt) su.
1 kg 250 gr'lık bir tavuk,
1 iri havuç,
1 baş orta boy soğan,
1 demet maydanoz kökü,
1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı:
Su, kabukları soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, tuz ve tüyleri yolunmuş, iri temizlenmiş, alevli ateşte ince tüyleri tütsülenmiş ve tertemiz yıkanmış tavuk bir tencereye konur ve kapağı açık olarak ateşe bırakılır. Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır. Tavuk yumuşak bir duruma gelinceye kadar, yani iki-iki buçuk saat kadar kaynatılır (Körpe bir tavuk bu süre içinde pişer. Ama kart bir tavuğun daha uzun süre kaynatılması gerekir). Tavuk pişince bir tabağa alınır. Tenceredeki su da ince bir süzgeçten geçirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir. Daha fazla olursa bir süre kaynatıp suyu azaltmak gerekir.

© lezzetler.com tarif no:10374 • adı:Tavuk Suyu • gönderen:Karakol • indirme tarihi:10.05.2024 - 20:59