TAVUK SUYU

Tavuk suyunu, tabletlerden veya doğrudan haşlanmış çok yağlı olmayan bir tavuğun suyundan elde edebilirsiniz. Ancak "tavuk suyu" profesyonel olarak değişik bir biçimde elde edilir. Bunu evde hazırlamak isterseniz, daha önce pişirilip kullanılmış bir tavuğun kemikleri ya da tavuk kanatlarından yararlanabilirsiniz. 6-8 kişi için, yaklaşık iri bir tavuğun kemikleri yetişir. Büyük bir tencereye 15-20 gr. margarin ve 1 çorba kaşığı rafine çiçek yağı koyup orta ateşte kızdırın. Bir iri baş soğanı ve bir büyük havucu irice parçalar halinde doğrayıp tavuk kemikleri ile kızgın yağda soğanlar altın sarısı bir renk alana kadar, bir kevgirle sık sık karıştırarak, pişirin.
Tuz, biraz kekik ve bir defne yaprağı ekledikten sonra tencereye 10-15 su bardağı soğuk su katıp ağır ateşte pişmeye bırakın. Zaman zaman, bir kevgirle, tencerenin üzerinde oluşan kefi alın. (Aksi takdirde tavuk suyu kekremsi olur.) Tavuk suyunu 2 saat kadar pişirdikten sonra tekrar kefini ve üstte biriken yağları alın. Bir tel süzgeç veya tülbentten süzerek kullana bilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:25894 • adı:Tavuk Suyu • gönderen:mozerella • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:28