



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU

MALZEMESİ

1 adet tavuk
1 kahve fincanı sirke veya 1 adet limonun suyu
6 su bardağı su (Üstünü örtecek kadar)
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet kök kereviz
Yarım demet maydanoz
Yeterince tuz, nane, karabiber

YAPILIŞI-

Tavuğu temizleyiniz. Bir tencereye koyunuz. Soğanı dörde bölüp tencereye atınız. Maydanoz demetini ipte sarıp, kerevizi dörde bölüp, havucu iri iri doğrayıp üstüne koyunuz. 6 bardak su ilave edip tuzunu, biberini ekleyip ateşin üstüne koyarak kaynatmaya başlayınız. Zaman zaman suyun üstünde biriken köpüğü kevgirle alıp atınız. Kaynatma suyu eksilirse sıcak su ilave ediniz. Kaynamanın yarısında sirke veya limon suyunu ekleyiniz. Tencerenin ağzı kapalı olarak, tavuk etleri yumuşayınca kadar kaynatınız. Etler iyice yumuşayınca ince delikli tel bir süzgeçten geçirerek suyunu ayrı bir tencereye alınız. Tel süzgecin içindeki tavuğu havuç, kereviz, maydanoz, soğan parçalarından temizleyip ayrı bir yere alınız. Tavuk suyunu çorbalarda, tavuğu da ayrı bir yemek olarak kullanınız. Not: Bütün tavuk yerine satın alacağınız tavuğun boyun, kanat kısımlarından da tavuk suyu yapabilirsiniz.