ACELE ET SUYU

1. Malzemeleri doğrayın: Havuç ve pırasayı ayıklayıp küçük küçük doğrayın. Tamamen yağsız dana etinden kıyma çektirin.
2. Kaynatın: Et ve sebzeleri bir tencereye koyun. Üzerlerini soğuk su ile doldurun. Tuz serpin. Karıştırarak kısık ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığı anda karıştırmayı bırakın. Sonra et suyunu tekrar tülbent veya süzgeçten geçirerek buzdolabında muhafaza edin. Kıyma ile hazırlanmış olan et suları et ve kemikten hazırlanan et sularından daha hafif olacaktır. Bu yüzden çorba ve yemeklerinizde bu et suyundan biraz daha fazla miktarda kullanmanız yemek ve çorbaların daha lezzetli olmasını sağlar.
3. Kısık ateşte pişirin: Tencerenin kapağını kapatmayın ve çok kısık ateşte 1 saat pişirmeye devam edin. Bu zaman zarfında berrak bir et suyu oluşacaktır.
4. Süzün: Süzgece bir tülbent bez yayın. Et suyunu bu süzgeçten bir kaba süzün. Et suyunun üzerinde oluşan yağı temiz kağıt peçete ile alın.

© lezzetler.com tarif no:32951 • adı:ACELE ET SUYU • gönderen:şerife sözen • indirme tarihi:11.05.2024 - 03:13