



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ TEMEL YEMEK SULARININ HAZIRLANIŐI

Kümes hayvanlarının, arta kalan kemik, ciğer, katısı ve derileriye kokulu otlar, sebzelerle birlikte kaynatılarak elde edilen et sularıdır. Kaynama esnasında suyun üzerinde biriken köpükleri sık sık almalıdır.

Malzemeler:

1 kg. tavuk kemiği, ciğer ve kafası, derisi (1 kg. kemikten 2 kg. et suyu elde edilir)
mevsim sebzeleri
bir kaç baş soğan
1 demet maydonoz
dereotu.

Tavuk ciğeri ve katısını temizleyiniz.

Tavuđun arta kalan kemik, deri, bođaz bölümlerini temizleyiniz.

Kokulu otlar, sebzeleri hazırlayınız.

Bir tencereye soğuk su koyarak yukardaki hazırlanan gereçleri içine atınız.

2-3 saat orta ateş üzerinde yavaş yavaş kaynatınız.

Kaynama süresi içinde suyun üzerinde biriken köpükleri alınız.

Elde edilen suyu ince gözlü süzgeçten geçiriniz.

Kremalı, unlu çorbalarda, beyaz etlerde, haşlanmış tavuk, balık yanına hazırlanacak soslar içinde kullanınız.
