



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOUILLON ORDINAIRE

5 litre et suyu için MALZEME :

1 adet sığır kaval kemiği (2 kg.)

1/2 Çorba kaşığı tuz

1 Küçük soğan

1/4 Küçük kereviz

1 Küçük havuç

1 adet defne

1 diş karanfil

20 su bardağı su (5 lt.)

YAPILIŞI;

Sebzeleri temizleyiniz

Kemiği orta parmak uzunluğunda kırınız

Bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar su doldurunuz

Hızlı ateşte bir kere kaynatıp suyunu; süzdürünüz

Kemikleri bir kere yıkayıp başka bir tencereye susuz olarak çıkarıp üzerine suyunu ve bütün malzemeyi ilâve edip kaynatınız

Su seviyesine bir işaret koyup ağır ateşte kaynatarak suyunu çektikçe aynı miktarda üzerine kaynar su ilâve edip ve üzerine toplanacak yağ ve köpüğü alarak dört beş saat kaynatıp ateşten alıp süzdürüp kullanınız