



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖMİ GLAS (ET SUYU ÖZÜ)

5 kilo kemik
200 gram havuç
10 kilo su
100 gram soğan (1 büyük)
1 kahve fincanı un
5 adet defne yaprağı
1/2 bardak domates salçası
10 adet karabiber (tane)
1/2 çorba kaşığı tuz

1 Bir tepsiye küçük parçalara doğranmış 5 kilo kemik, geliş güzel parçalara kesilmiş 2 havuç, 1 soğan ile 10 adet de tane karabiber koyarak, kemikler iyice kızarmış bir hal alıncaya kadar, arada bir çevirmek suretiyle bunları kuvvetli fırında kızartmak, sonra kemiklere bir kahve fincanı da un ilâve ederek kanştırmalı, 10 dakika daha kızarttıktan sonra tepsiyi fırından almalıdır.

2 Sonra tepsiyi ateşe oturttarak buna 2 litre kadar su kattıktan sonra kemikleri birkaç taşım kaynatmalı, sonra bunları büyük bir tencereye aktarma ettikten sonra tenceredeki kemiklere 8 litre daha su, 3/4 bardak çifte kaynatılmış konserve domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz ile 5 adet de defne yaprağı kayşamaya bırakmalı, suyun ısınmasıyla üstünde birikmeye başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et suyunu küçük ateşte 12 saat pişirmeye bırakmalıdır. (Tencerede su azalırsa bir miktar daha su katmalıdır.)

3 On iki saat sonra yarıya kadar azalmış olan et suyunu süzmek suretiyle küçük bir tencereye aldıktan ve küçük tencereyi tekrar ateşe oturttarak et suyu ancak 3 - 4 bardak gelinceye kadar kapaksız kaynatarak azaltmak ve ateşten alarak, saklayacak olduğumuz kaba almalı, soğuyarak iyice pelteliştikten sonra gereğinde kullanmak üzere buzdolabında saklamalıdır.

NOT: Dömi glas en iyi et suyu özüdür. Bundan herhangi bir yemek ve salçaya az miktarda katılsa o yemeğe olağanüstü bir çeşni ve lezzet verir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.07.2022