



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU (BERRAK)

3+3/4 su bardağı soğuk et suyu
2 yumurta akı (hafif çırpılmış)
2 yumurtanın kabuğu (dövülmüş)

Et suyunu, emaye bir tencereye yada ateşe dayanıklı cam bir kaba boşaltıp, ateşe yerleştiriniz. Kaynamaya başladığında, çırpılmış yumurta aklarını ve dövülmüş yumurta kabuğunu ekleyip bir telle hafifçe çırpınız. (Çırpma, her zamankinin tersine, yani saat ibrelerinin ters yönünde yapılırsa yumurta akları et suyuyla daha çabuk karışır).

Et suyu yeniden kaynamaya başladığında, çırpmayı bırakıp kabın kenarına kadar kabarmasını bekleyiniz. Kabarınca tencereyi yada ateşe dayanıklı cam kabı ateşten alıp, et suyunun yeniden yatışmasını bekleyiniz. Sonra çırpıp, kaynatma yöntemini 2 kez daha tekrarlayınız. (Son kaynatmadan sonra, et suyunun üstündeki beyaz tabakayı dağıtmamaya dikkat ediniz.)

Üçüncü kaynatmadan sonra, et suyunu 5 dakika tencerede bırakıp, temiz bir bezden önceden kaynatılmış kaba süzünüz. (Bezi sıkarken acele ederseniz et suyunuz berraklığını kaybedecektir.) Et suyunuz berrak değilse, aynı bezin içinden süzmeye devam ediniz.

Not: Tamamen berrak et suyu elde etmek hemen hemen imkansızdır; en iyi sonucu elde etmek için et suyunu bulanıklaştıran alüminyum tencereleri kullanmaktan kaçınıp, hazırlarken emaye yada ateşe dayanıklı cam kaplar kullanmak gerekir. Tencere ve yumurta çırpıcı kullanılmadan önce kaynatılmış olmalıdır. Yumurta akları yalnızca köpürene kadar çırpılmalı ve et suyunun üstünde yumurta aklarından dolayı beyaz kabuk oluştuğunda, et suyunu süzmede süzgeç yerine geçeceğiinden dağıtılmamalıdır.