



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU (DANA KEMİK VE ETİNDEN KOYU RENKTE)

- 3 litre için;
- 1,5 kg dana (ya da sığır) döşü (7,5 cm 'lik parçalara kesilmiş)
- 1,5 kg dana (ya da sığır) kemiği (kırılmış)
- 2 soğan (her biri 4'e bölünmüş)
- 2 kereviz (kıyılmış)
- 2 havuç (dilimlenmiş)
- 3 diş sarımsak (ayıklanmadan dövülmüş)
- 8 tane karabiber
- 3 karanfil
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1 defne yaprağı

Önce fırınınızı 220° C'a ısıtın. Ateşe dayanıklı büyük bir cam kaba etler, kemikler, kerevizler, havuçlar ve soğanları koyup, kabı fırına vererek, malzeme kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Kabı fırından alıp, içindekileri büyük bir tencereye aktarın. Fırından aldığınız cam kaba 1/2 litre (yaklaşık 2 su bardağı) su koyup, bir spatulayla dibine yapışmış malzemeyi kazıyarak, bu suyu tencereye boşaltın. Sarımsak, karanfiller ve karabiberleri ekleyip, malzemenin üstünü örtecek kadar su koyduktan sonra, tencereyi orta ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısın ve yüzeyde biriken köpükleri alıp atın. Kekik ve defne yaprağını ekleyip, ara sıra yüzeyde biriken köpükleri atarak, kısık ateşte 4 saat pişirin. Tencereyi ateşten alıp, et suyunu bir tel süzgeçten büyük bir kâseye süzerek (süzgeçte kalanları atın), yüzeyindeki yağı temizleyin.

NOT: Etler, kemikler ve sebzelerin fırında pişirilmesi, et suyuna güzel bir kahverengilik kazandırır. Suyu yeterince kahverengi bulmazsanız, küçük bir tencereye 1 çorba kaşığı domates püresi koyup, kısık ateşte sürekli karıştırarak, koyu bir renk alınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Sonra bu püreyi, pişme süresinin tamamlanmasına 1 saat kalınca et suyuna katın.