



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU (ESMER)

3 kg dana yada sığır kemiği (2,5 cm boyunda kırılmış)
4 litre (20 su bardağı) soğuk su
6 tane-karabiber
6 karanfil
1 havuç (ufak doğranmış)
4 çorba kaşığı kereviz (rendelenmiş)
1 soğan (çentilmiş)
1 şalgam (doğranmış)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Kemikleri fırın tepsisine koyup 45 dakika kızartınız.

Kemikleri fırından çıkarıp büyük bir tencereye koyarak bütün öteki malzemeyi ekleyiniz.

Tencereyi harlı ateşe oturtup suyu kaynatınız. Su ısındıkça, üstünde oluşan köpükleri kepçeyle alıp atınız.

Su kaynayıncaya ateşin altını kısıp, tencerenin kapağı hafif açık olarak 2,5-3 saat, yarısını çekene kadar yavaş yavaş pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız.

Suyu büyük bir kaseye süzüp esmer et suyunu oda sıcaklığında soğutunuz. Sonra, üstünü sıkıca alüminyum kağıtla kapatıp, esmer et suyunu buzdolabında saklayınız. (Et suyu tamamen soğuyunca üstünde bir yağ tabakası oluşacaktır. Et suyunun bozulmasını önleyecek bu tabakayı, et suyu kullanmak için tekrar ısıtıncaya kadar almamanız gerekir).

Not: Esmer et suyu, sosların yapımında ana malzeme olarak kullanılır. Fransız mutfağında esmer et suyunun yeri çok önemlidir. Et suyu hazırlanırken birkaç yemek kuralı bozulur. Taze ve yumuşak malzeme yerine daha lezzetli olduğundan olgun sebze ve nispeten yaşlı hayvanların et ve kemikleri kullanılır.