



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU

Fikret Aktoros

- 1 Kg. kemik
- 1 Orta boy soğan
- 1 Küçük havuç
- 8-10 Dal maydanoz sapı
- 1 Tatlı kaşığı limon suyu

Kemikleri büyük bir tencereye koyup, üzerine 10-12 su bardağı soğuk su dökünüz. Orta hararetili ısı üzerinde kaynamaya başlayınca oluşan köpükleri kevgirle alınız.

Lezzet vermesi için, havuç, soğan ve maydanoz saplarını ilave ediniz.

Kalsiyumun suya geçmesi için limon suyu katıp kapağını örtünüz.

Hafif hararetili ısı da 2 saat kaynatıp, başka bir kaba süzerek gereken çorba ve yemeklerde et suyu olarak kullanınız.
