



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (KEMİK YA DA GERDAN)

Yarım kilo kemik veya gerdan eti
Yarım demet maydanoz
1 baş soğan
1 adet havuç
1 adet kereviz

Kemik veya gerdanı tencereye koyunuz. Üzerini kapatıncaya kadar su doldurup, 1 gece böylece bekletiniz. Bekledikten sonra suyunu dökünüz. Kemikleri iyice yıkadıktan sonra yine tencereye koyunuz. Üzerine iri doğranmış soğan, kereviz, havuç ve maydanoz ilâve ediniz. Üzerlerini bolca geçecek kadar soğuk su koyunuz. Ağı açık olarak kaynatınız. Üzerlerine biriken köpüğü kevgirle alınız. Köpükleşme bitince tencerenin ağzını kapatıp 2 - 3 saat kaynatınız. Sonra süzgeçten geçirip çorbalarda kullanınız.