



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ET SUYU (KOYUN ETİ VE KEMİĞİNDEN)

1 kilo koyun eti ile parçalanmış bir kaç koyun kemiğini tencereye koyup üstünü örtecek kadar su doldurunuz. Sonra orta ateşte 5 saat kaynattıktan sonra üzerinden köpüğünü alıp bir kaba astardan geçiriniz. Soğuyunca üzerinde donan yağı alıp suyu kaldırınız. Birkaç gün kullanmak için süzdükten sonra bir miktar su ilâvesiyle iki taşım kaynatınız. Sonra indirip bir kâsede serin bir yerde saklayınız ve gerektiğinde kullanınız.

---