ET SUYU (KOYUN ETİNDEN)

Kullanılacak malzeme: 14 bardak (3,5 lt) su, 1 kg koyun eti, 1 demet maydanoz kökü, 1 iri havuç, 2 baş orta boy soğan, 1 diş sarımsak, 1/4 pırasa, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir tencereye su, kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarımsak, tuz ve et konur ve bunlar ateşe üstü açık olarak bırakılır. Su ısınınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınır ve atılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve et yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif ateşte ikibuçuk saat kadar kaynatılır. Et pişince bir tabağa çıkarılır. Tenceredeki su ince bir süzgeçten geçirilerek kullanılmaya hazır duruma getirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:10369 • adı:Et Suyu (Koyun etinden) • gönderen:Karakol • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:03