



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (KOYUN ETİNDEN VEYA KEMİĞİNDEN)

14 bardak su
1 demet küçük pırasa
1000 gr. koyun eti veya 2000 gr. koyun kemiği
2 diş sarımsak
2 maydanoz kökü
1 küçük havuç
Tuz
1 küçük soğan

1 Bir büyükçe tencereye; 14 bardak su, soyulmuş 1 küçük soğan, kazınmış 1 küçük havuç, 1 maydanoz kökü, bir çeyrek küçük pırasa, 2 diş sarımsak, yarım çorba kaşığı tuz ile 1000 gram koyun eti ya da 2000 gram koyun kemiği koyarak, tencereyi ateşe oturtmalıdır. Nefis olabilmesi şartıyla 2000 gr. yani 8 bardak et suyu alabilmek için 1000 gram kemiksiz et kullanmak gerekirse de, 800 gram etle de iyi et suyu elde edilebilir. Kemiklerle yapılan et sultan lezzetli olmazlar, fakat çok daha ucuza malolurlar. Et yerine kemik kullanıldığında 8 bardak et suyu için en aşağı 2000 gram arasında kemik kullanmak zorunluluğu vardır. Et suyu sığır kemikleriyle yapıldığında; kemikleri susuz olarak bir tencereye koyarak, arada bir karıştırarak, iyice esmer bir renk alıncaya kadar fırında kızarttıktan sonra, su ve sebzelerini eklemek suretiyle yapılacak olursa, daha fazla bir nefaset sağlanmış olunur.

2 Suyun ısınmasıyla üstünde birikmeye başlayan köpükleri bir delikli kepçe ile alıp attıktan sonra tencerenin kapağını kapatmalı ve et yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetli ateşte aşağı yukarı iki buçuk saat kadar haşlamaya bırakmalıdır.

3 Et pişince tencereden bir tabağa almalı, suyunu da ince bir süzgeçten geçirmek suretiyle başka bir tencereye aldıktan sonra kullanmalıdır.

(Et suyunu süzdükten sonra ölçmelidir. Çünkü elde edilecek miktar aşağı yukarı, 2000-2250 gram, yani 8-9 bardak arasında olması gerekir. Daha çok ise süzölmüş suyu bir süre kapaksız kaynatmalı, az ise bir miktar daha âdi su katarak 8-9 bardağa çıkarmalıdır).

Not: Koyun kemikleriyle yapılan et sultan için kemikleri fırında kızartmalıdır.