# ET SUYU (KOYUN KEMİKLERİNDEN)

32 bardak (8 lt) su
2 kg koyun kemiği
1 iri havuç
2 baş iri soğan
1 demet iri maydanoz kökü
1 diş sarımsak
1/4 pırasa
1 çorba kaşığı tuz

Büyükçe bir tencereye su, kabuğu soyulmuş soğanlar, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarımsak, tuz ve küçük parçalara ayırılmış kemikler konur ve tencere, kapağı açık olarak ateşe bırakılır. Su ısındıkça yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Tencerenin kapağı örtülür ve beş saat kadar kaynatılır. Beş saat sonra kemikler çıkarılır. Tenceredeki 8-9 bardaklık su ince bir süzgeçten geçirilir. Böylece et suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma gelmiş olur.

Not: Her cins koyun kemiğinin ayrı bir kokusu vardır. Bu bakımdan, nadiren Yayla ve Düğün Çorbası gibi çorbalarda ve salçalı koyun, kuzu kebaplarında kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:10370 • adı:Et Suyu (Koyun kemiklerinden) • gönderen:Karakol • indirme tarihi:24.04.2024 - 14:46