



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ET SUYU (KUZU ETİNDEN)

Kullanılacak malzeme :

12 bardak (3 lt) su,  
1 kg 250 gr kuzu eti,  
1 iri havuç,  
1 baş soğan,  
1 demet maydanoz kökü,  
1 diş sarımsak,  
1 çorba kaşığı tuz,  
1/4 pırasa.

Yapılışı:

Bir tencereye su, kabuğu soyulmuş soğan, üstü kazınmış havuç, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarımsak ve tuz konur. Tencere üstü açık olarak ateşe oturtulur. Su ısındıkça yüzeyinde belirecek köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı örtülür. Et yumuşayınca kadar, yani bir buçuk saat kadar hafif ateşte kaynatılır. Et pişince bir tabağa alınır. Tencerede kalan 8-9 bardaklık su ince süzgeçten geçirilir. Böylece et suyu yemeklerde kullanılmaya hazır duruma getirilmiş olur.

---