ET SUYU

1 kilo kemikli dana eti
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy havuç
1 sap pırasa
3 adet kereviz (yapraklarıyla birlikte)
1 tatlı kaşığı pirinç
2 tatlı kaşığı tuz
1 diş karanfil
1 diş sarımsak
1 diş sarımsak
2.5 litre su

Etleri derin bir tencereye alın. Üzerine suyu ilave edip orta ateşte kaynatmaya başlayın. Soğan, havuç, pırasa ve sarımsağı soyarak iri iri doğrayın. Kaynayan kemiklerin köpüklerini aldıktan sonra içine kalan tüm malzemeyi ilave ederek 1.5 saat kadar kısık ateşte kaynatın. Et suyunu süzün ve soğuduktan sonra küçük karton bardaklara bölüştürün ve dondurun.

© lezzetler.com tarif no:1167 • adı:Et Suyu • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:06