



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU

Refika Birgül

- 1 kg. Dana Kemiği
- 2 adet Soğan
- 1 adet Kırmızı Soğan
- 2 adet Havuç
- 1 demet Maydanozun Sapları
- 1 çorba kaşığı Renkli Biber Tohumu
- 3 adet Defne Yapağı
- 3-4 dal Kekik
- 4 lt. Su

Fırını 220 dereceye ızgara olarak ayarlayın. Sebzeleri gelişigüzel 2-3 bıçak darbesiyle doğrayın. Ne çok iri ne de çok küçük olmalılar. Dana kemiklerini kasabınıza parçalatın. Tercihen üst bacak kemiklerini kullanın. Fırın tepsisine sebze ve kemikleri yerleştirip iyice pişip, koyu kahverengi olana kadar fırınlayın. Yaklaşık 1-1,5 saat alacaktır. Tepsiyi fırından çıkarınca, kemik ve sebzelerin tepsiye yapışan en lezzetli yerlerini kazımak için, 1 litre su ekleyin. Tepsie yapışan her şeyi kazıdıktan sonra tepsideki malzemeleri geniş bir tencereye aktarıp üzerine 3-4 litre daha oda sıcaklığında su koyun. Ardında et suyuna tat vermesi için 1 demet maydanozun saplarını, 1 çorba kaşığı renkli biber tohumunu, 3 adet defne yaprağını ve 3-4 dal taze kekiği ekleyin. Tencereyi kısık ateşe koyun ve ara ara üzerinde biriken yağları alıp en az 4 saat kadar kısık ateşte tıngırdatın. Asla kaynatmayın. Daha sonra, sık delikli bir tel süzgeçten geçirin. Et suyunuz istediğiniz kadar berrak çıkmaz ise, gerekirse tülbent ve süzgeçten 1 kez daha geçirin. Oda sıcaklığına gelmesini bekleyin daha sonra kaplara alıp buzlukta saklayın.

