ET SUYU

Fikret Aktoros

1 Kg. kemik
1 Orta boy soğan
1 Küçuk havuç
8-10 Dal maydanoz sapı
1 Tatlı kaşığı limon suyu

Kemikleri büyük bir tencereye koyup, üzerine 10-12 su bardağı soğuk su dökünüz. Orta hararetli ısı üzerinde kaynamaya başlayınca oluşan köpükleri kevgirle alınız.
Lezzet vermesi için, havuç, soğan ve maydanoz saplarını ilave ediniz.
Kalsiyumun suya geçmesi için limon suyu katıp kapağını örtünüz.
Hafif hararetli ısı da 2 saat kaynatıp, başka bir kaba süzerek gereken çorba ve yemeklerde et suyu olarak kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:125857 • adı:Et Suyu • gönderen:göz • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:08