



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU

2 kg dana kaval kemiđi
1/2 tatlı kaşığı maydanoz
1 tutam kekik
1/2 defne yaprađı
1 adet kereviz
2 adet soğan
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber
5 litre su

Dana kemiklerini iri parçalar halinde kırdıktan sonra yıkayıp büyük bir tencereye yerleştirin. Üzerine soğuk suyu döküp, tencerenin ağzını açık tutarak kaynatın. Köpüđü bir kevgirle alıp atın. Kalan malzemeyi ilave edip ağır ateşte 1 saat kaynamaya bırakın. Bu arada, zaman zaman yeniden oluşan köpüğü atmanız gerekebilir. Tencereyi ocaktan alıp et suyunu temiz bir tülbentten süzerek çukur bir kaba aktarın. Et suyunuz kullanılmaya hazırdır.

Not: Dana kemikleri suları alındıktan sonra bir defa daha kaynatılırlar ve bu kemiklerden alınacak su, yalnız salçalı koyu sos yapımında kullanılır.
