



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SUYU

1/2 kg. kemikli et veya gerdan
1 baş soğan
6 su bardağı su
1 adet havuç
1 adet kök kereviz
1 adet limonun suyu veya 1 fincan sirke
Tuz
Karabiber

Et veya gerdanı, iri doğranmış soğan, havuç, kereviz parçalarıyla birlikte bir tencereye koyunuz. Bir fincan sirke veya limon suyunu ilave ediniz. Üstünü örtecek kadar soğuk su koyunuz. Sıcak su koyarsanız etin üzerinde bir sertlik hasıl olur ve etin besinli maddeleri suya geçmez. Et yemeği yaparken sıcak su konur. Tuzunu, biberini ekip, ağız açık olarak kaynatınız. Zaman zaman kevgirle üstüne toplanan köpüğü alıp, atınız. Köpüklenme kesilince, ağızını kapatıp 1-2 saat kaynatınız. Kemiklerin üzerindeki et yumuşayınca, tel süzgeçten geçirip suyunu ayırınız. İsterseniz yumurta sarısı ve limonla terbiye yapıp olduğu gibi, isterseniz diğer çorba yapımlarında kullanınız.

Not: Bütün malzemeyi bir düdüklü tencere, o koyup daha kısa sürede et suyunu hazırlayabilirsiniz. Et suyuna koyduğunuz limon suyu veya sirke, kemiklerdeki kalsiyumun suya geçmesini kolaylaştırdığı için gereklidir.
