ET SUYU PELTESİ

Koyun budunun, kaba tarafından bir parçayı büyük bir tencereye yerleştirerek bol su ile son derece kaynatmak. Hasıl olan köpükleri vakit vakit atmalıdır.
Şifa ve gıda kuvvetleri malûm sebzelerden pişirme yolu ile istifade için, bir mikdar havuç, maydanoz, kereviz, pırasa ve soğan dahi ilâve etmelidir.
Etler, orta ateşte sünger haline gelip kemiklerinden dökülünceye kadar kaynatılmalıdır. Etleri, suyu ile beraber sıkarak, diğer bir kaba süzmelidir. Bu mayi usareyi de tekrar ateşe koyarak üçte biri kalıncaya ve koyu bir akıcılık kesbedinceye kadar kaynatmalı. Tülbentten süzerken hiçbir posa, kemik kırpıntıları ve yağların geçmemesine çok dikkat etmelidir.
Ağzı hava almıyacak derecede tertipli bir kaba doldurup dondurduktan sonra, serin bir mahalde muhafaza etmelidir.
Yukarıda da anlattığımız gibi, ihtiyaca göre kullanarak bozulmasına meydan vermemelidir.

Not: Bu pelte, vücudca çok zafiyete uğramış bulunanlara kuvvet için sabahları süt yerine içirildiği gibi, yemeklere de et suyu olarak, mükemmelen kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:56539 • adı:ET SUYU PELTESİ • gönderen:Ali Baba'nın Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:17