



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (SEBZELİ)

Necip Usta

4 kilo sığır kemiği
3 çorba kaşığı tuz (100 gram)
10 litre su
2 adet bütün pırasa
2 adet iri havuç
1 iri kereviz
2 adet iri soğan
2 adet defne yaprağı
2 adet karanfil

- 1) Kemikleri 5'er 6'şar santim büyüklüğünde kırıp bir tencereye koyunuz ve üzerini kapatıncaya kadar su ile doldurup, bir kere kaynadıktan sonra suyunu dökünüz. Tekrar su doldurup kaynatınız ve tekrar dökünüz.
- 2) Pırasayı yıkayarak sarı yaprağı ve yeşil kısmının uçlarını kesip atınız. Havuçları yıkayarak ve kerevizi gayet ince soyarak veya fırçalayıp yıkayarak uzunlamasına dörde yarız.
- 3) Sonra pırasayı ortadan ikiye büküp, yanına uzunlamasına havuçları ve yine uzunlamasına, pırasaların ortasına kerevizleri koyup, dağılmamaları için bir sicimle bağlayarak sarınız.
- 4) Soğanı bıçakla ortaya yakın kısımdan hafifçe yarıp defne yapraklarını yarık kısma saplayınız ve yarık kısmın üstündeki kısma, yani defne yapraklarının üzerine karanfilleri saplayınız.
- 5) Et suyunun üzerine hazırlanan Sebze Buketi'ni aynen ilâve ediniz ve suyunu ve tuzunu da ekleyerek hızlı ateşte bir kere kaynatıp, sonra ağır ağır kaynatarak ilk su seviyesine bir işaret koyunuz.
- 6) Kaynayıp suyunu çektikçe işaret seviyesine kadar kaynar su ilâve ederek 10 saat devamlı kaynatınız. Et suyunuz hazırdır, süzdürerek kullanınız.