



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (SIĞIR ETİ VE KEMİĞİNDEN)

1 kilo kemikli siğir eti (çorbalık et isteyin),
içinde ilik olan 1-2 kemik,
1 baş soğan,
2 litre su,
1 bağ yeşillik,
2 defne yaprağı,
1 bağ maydanoz,
yarım tatlı kasığı karabiber,
tuz.

Siğir eti ve kemiğinden yapılan etsuyu her türlü çorba ve et yemeklerinde kullanılabilir.

Soğanı ortadan kesin, kesilmiş yüzeylerini yağsız bir tavada hafif kızartın. Soğan parçalarını çorba tenceresinin içine atın.

Et ve kemikleri tencereye atın, soğuk su, defne yaprağı, maydanoz, tuz ve biber ilave edin. Tencereyi ateşe koyun ve kapağını kapatmadan kaynamaya bırakın, bir taşım kaynadıktan sonra ateşi kısın, üstünde oluşan köpüğü kepçe ile alın ve kapağı tam kapatmadan koyun. Etsuyunu çok kısık ateşte 2 - 3 saat (vaktiniz varsa 6 saat) kaynamaya bırakın. Arada bir oluşan köpüğü alın. Pişme süresinin bitiminden sonra etsuyunu tel süzgeçten geçirin, tuz ve biberle tatlandırın.
