



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (SIĞIR KEMİĞİNDEN)

- 1 kg siğir incik kemiği (parçalanmış)
- 1 ilikli kemik
- 3 litre (15 su bardağı) su
- 1 büyük soğan (ikiye bölünmüş)
- 2 havuç (büyük parçalar halinde doğranmış)
- 1 büyük pırasa (ikiye bölünmüş ve yıkanmış)
- 1 küçük kereviz
- 8 tane-karabiber
- 1 çorba kaşığı tuz
- Baharat torbası:
- 8 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Kemikleri su ile birlikte, büyük bir tencereye yerleştirip, hafif ateşe oturtunuz. Suyun üstünde köpükler biriktikçe, bir kaşıkla temizleyiniz.

Köpüklerin oluşması sona erince, kalan bütün malzemeyi ekleyip 4 dakika, su yarıya inene kadar hafif ateşte kaynatınız.

Et suyunu ağzına tülbent gerilmiş bir tel süzgeçten büyük bir kaseye süzünüz. Hemen kullanacaksanız, soğutup üstünde biriken yağ tabakasını alınız. Hemen kullanmayacaksanız yağ tabakasına dokunmadan ağzını kapatıp buzdolabında saklayınız.

Not: Bazı yemeklerin ana maddesi olan bu tarifteki et suyunu, sos ve çorbalarda kullanabilirsiniz. Et suyunun hazırlanması biraz uzun zaman aldığından, çok miktarda yapıp daha sonra kullanmak için buzdolabında saklayabilirsiniz. Kapağı iyice örtülmüş, üstündeki yağ tabakası alınmış et suyu, buzdolabında 4-5 gün saklanabilir.