



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU (SIĞIR KEMİKLERİNDEN AÇIK RENKTE)

32 bardak (8 lt) su
1,5 kg siğır kemiği
2 büyük havuç
2 büyük baş soğan
1/4 pırasa
1 demet iri maydanoz kökü
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tuz

Büyükçe bir tencereye su konur (tencere 32 bardak suyun tamamını almazsa aldığı kadarı konur, su çekildikçe eldeki katılır). Suyun içine kabuğu soyulmuş soğanlar, üstü kazınmış havuçlar, temizlenmiş maydanoz kökü, pırasa, sarımsak ve tuz atıldıktan sonra parçalara ayrılmış kemikler de buna katılır ve tencere, kapağı açık olarak ateşe bırakılır. Su ısındınca yüzeyinde beliren köpükler delikli bir kepçeyle alınıp atılır. Sonra tencerenin kapağı kapatılır ve hafif bir ateşte beş saat kadar kaynatılır. Beş saat sonra kemikler tencereden çıkarılır. Su da ince bir süzgeçten geçirilir. Elde edilecek suyun 8-9 bardak kadar olması gerekir.

Not: Siğır kemiklerinin suları alındıktan sonra bu kemikler Glas dö Viand dediğimiz et suyu özü yapımında kullanılır.