



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYU YAPIMI

15 Su Bardağı Su
1.5 Kg. Dana Kemiği (Yağları parçalanmış ve sıyrılmış)
8 Adet Tane Karabiber
7 Adet Karanfil
1 Demet Maydanoz Sapı
Defne Yaprağı
2 Adet Havuç
2 Adet Soğan
1 Adet Kereviz

Kemikleri fırın tepsisine koyup 20 dakika kadar 200 derecede pişirin. Fazla yağlarını alın. Geniş bir tencereye fırında pişirdiğinizi dana kemiğini koyup tüm malzemeyi üzerine ekleyin. 15 bardak suyu da döküp, 3-4 saat kaynatın. İyice kaynadıktan sonra biraz da kısık ateşte pişirin. Üzerindeki köpüğü alın. Piştikten sonra iyice süzerek soğumaya bırakın. Bu et suyunu buzdolabında iki hafta tutabilirsiniz.