



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ET SUYUNUN BERRAK OLMASI İÇİN

Kemik veya et suyunu pişirirken, suyun üzerinde bir köpük meydana gelir. Bunu bir süzgeç ile aldığınız takdirde et suyu daha berrak olacaktır.

---