



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FOND BLANC (BEYAZ ET SUYU)

5 litre et suyu İçin MALZEME :

1 adet dana incik kemiği (1 kg.)

İriliğine göre 25 veya 35 adet tavuk kanadı veya boynu ve kanadı (1 kg.)

1/2 çorba kaşığı tuz

1 küçük soğan

1/4 küçük pırasa yoksa az maydanoz kökü ve dalı

1/4 küçük kereviz

1 adet defne yaprağı

1 diş karanfil

20 bardak su (5 litre)

YAPILIŞI :

Dana kemiğini orta parmak uzunluğunda kırınız

Sebzeleri temizleyiniz ve tavuk kanatlarını, kemiği bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşte bir kere kaynatıp ateşten alarak suyunu döküp yıkayınız

Sonra üzerine suyu ve bütün malzemeyi ilâve edip bir kere kaynatınız ağır ateşte kaynatarak üzerine toplanacak köpük ve yağı alıp atınız

İlk su seviyesine bir işaret koyup kaydandığı müddetçe çekeceği su kadar kaynar su ilâve ederek iki buçuk - üç saat kaynatıp ateşten alınız, süzdürüp kullanınız