



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FRANSIZ USULÜ TAVUK SUYU

- 1,5 -2 kg'lık 1 tavuğun (pişmiş yada çiğ) kemikleri ve sakatları (karaciğeri dışında)
- 1 havuç (kazınıp, dilimlenmiş)
- 2 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 1 soğan (kabuğu soyulup, 2 karanfil batırılmış)
- 1/2 limonun kabuğu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 10 tane-karabiber
- 7,5 su bardağı su
- Baharat torbası:
- 4 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Tavuk kemiklerini ve sakatlarını büyük bir tencereye koyup havuç, kereviz rendesi, soğan, baharat torbası, limon kabuğu, tuz, tane-karabiber ve suyu ekleyiniz.

Tencereyi harlı ateşe oturtup kaynatınız. (Madeni bir kaşıkla yüzeye çıkan köpüğü alıp atınız.) Tencerenin kapağını hafifçe aralık kalacak biçimde kapatıp, ateşi kısarak tavuk suyunu ağır ateşte 2 saat pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, suyu bir kaseye süzünüz. (Süzgeçte kalan kemikleri, sebzeleri, baharat torbasını atınız; sakatları bir başka yemekte kullanmak için saklayınız.) Tavuk suyu ılınınca kasenin üstünü büyük bir tabak yada alüminyum kağıtla örtüp, tavuk suyunu hemen kullanmayacaksanız buzdolabında bekletiniz. (Kullanmadan önce suyun yüzünde biriken yağı alıp atınız.)

Not: Birçok çorbanın ve sosun temelini oluşturan tavuk suyu, çeşitli yemeklerde kullanılır.