FRANSIZ USULÜ TAVUK SUYU

1,5 -2 kg'lık 1 tavuğun (pişmiş yada çiğ) kemikleri ve sakatatı (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 sakatatını 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; sakatatı 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.

© lezzetler.com tarif no:70031 • adı:Fransız Usulü Tavuk Suyu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.05.2024 - 22:46