



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAFİF ET SUYU (DANA KEMİĞİNDEN)

2 litre için;
2 1/2 kg dana kemikleri
2 havuç (kazınıp, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)
2 kereviz sapı (yaklaşık 2.5 cm boyunda doğranmış)
2 iri soğan (her biri ortadan ikiye ayrılmış ve parçalardan birine 2 diş karanfil saplanmış)
2 taze kekik dalı (ya da 1/2 tatlı kaşığı toz kekik)
1 - 2 defne yaprağı
10 - 15 maydanoz sapı
5 tane karabiber

Dana kemiklerini kalın dipli bir tencereye koyup, üstlerini 5 cm örtecek kadar soğuk su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, yüzeyde oluşan köpükleri delikli kepçeyle alarak, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra arada delikli kepçeyle köpükleri almayı sürdürerek ve ara sıra biraz soğuk su ekleyerek (köpük oluşumunu kolaylaştırmak için), 10 dakika daha kaynatın.

Kalan malzemeyi ve gerekiyorsa (bütün malzeme suyla kaplı olmalıdır) yeniden su ekleyip, ateşi kısarak, 2 - 3 saat (bu arada oluşan köpükleri birkaç kez daha alın) ağır ağır kaynatın. Sonra tencereyi ateşten alıp, et suyunu bir süzgeçten büyük bir kâseye geçirin ve bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına kaldırıp, yüzeyinde katı bir yağ tabakası oluşuncaya kadar (yaklaşık 12 saat) bekletin. Sonra yüzeyde oluşan yağ tabakasını bir kaşıkla alıp atın.