



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİLECEK TAVUK SUYU

2 adet iri tavuk
2 çorba kaşığı tuz
8 litre tavuk suyu
Sebze Buketi:
2 adet bütün pırasa
2 adet iri havuç
1 iri kereviz
2 adet iri soğan
2 adet defne yaprağı
2 adet karanfil

- 1) Tavukları temiz bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar soğuk su doldurup hızlı ateşe koyup bir kere kaynatınız.
- 2) Ateşten alarak suyunu döküp tavukları soğuk su ile yıkayarak başka bir tencereye koyunuz ve daha sonra isteğinize göre kullanınız.
- 3) Üzerine Sebze Buketi'ni, tuzunu ve tavuk suyunu koyup bir kere hızlı ateşte kaynatıp sonra ağır ağır kaynatarak tavukların yaş durumlarına göre 2 veya 3 saat pişirip karıştırmadan süzdürüp kullanınız.

Not: Tavuk suyu bulunmadığı zaman, 6 litre soğuk su kullanınız. Piştiği zaman 4 litre olarak kalmalıdır.
