



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İLİKLİ KEMİK SUYU ÇORBASI

500 gram et  
1 kilogram ilikli kemik  
100 gram içyağı  
1 adet patates  
1 adet kuru soğan  
50 gram pul biber  
50 gram sarımsak  
Tuz

Et ile kemiği büyük bir tencereye koyun.

Üzerine bol miktarda su ekleyip haşlamaya başlayın.

Et suyunu çekip kefi gelince bir kevgir yardımıyla tencerenin üzerinden toplayın.

Kefi bitince tuz, patates ve soğanı tencereye ekleyin ve kapağını kapatın.

Pişince et suyunu süzün.

Etlere küçük parçalara ayırın.

Bir başka tencerede içyağını eritin.

İçine kırmızı biberi ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.

Parçaladığınız eti de içine ilave edin.

Kemik suyunu da ekleyip 20 dakika kaynatın. (Dilerseniz bu aşamada içine biraz pirinç de ekleyebilirsiniz.)

Sıcak servise sunun.

