



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İLİKLİ KEMİK SUYU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Öncelikle ilikli kemikleri yaklaşık 1 saat bol suda bekleterek, temizleyin. Daha sonra beklettiğimiz suyu dökerek kemikleri geniş bir tencereye alın. Düdüklü tencerede kullanabilirsiniz.

Kemiklerin üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su ve 1 fincan sirke ekleyerek ocağa alın. Kaynamaya yakın ocağı kısarak kısık ateşte mümkün olduğunca yavaş yavaş kaynamasını sağlayın.

Kaynamaya başlayınca et suyunu aromalandırmak için; kereviz sapı, 3 adet defne yaprağı, biberiye, tuz ve tane karabiber ekleyin.

Bu şekilde kemiklerimizi 4-5 saat kaynatın. Bu süre içerisinde et suyunun jel kıvamına geldiğini göreceksiniz.

Kemik suyunu ocaktan aldıktan sonra içerisinde iri kemik parçalarını alıp ve kemik suyunu süzgeçten geçirerek varsa küçük kemik parçaları süzülmesini sağlayın.

Daha sonra kemik suyumuzu soğumaya bırakın. Soğuyan kemik suyunun üzerinde oluşan beyaz yağ tabakasını ayırıp, altta kalan jel kıvamındaki kemik suyumuzu saklama kaplarımıza veya buzdolabı poşetine alarak derin dondurucuya kaldırabiliriz.

