



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEMİK SUYU ÇORBASI

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

Kemik suyu çorbası tarifi pratik ve lezzetli. Özellikle anneler kemik suyu çorbası tarifini kış aylarında sık sık deniyor. Çorba yapımına öncelikle et ile kemiği büyük bir tencereye alarak ocağa koyun. Üzerine bol miktarda su ekleyip haşlamaya başlayın.

Et suyunu çekince üzerindeki tabakayı süzgeç yardımıyla tencerenin üzerinden toplayın. Tuz, patates ve soğanı tencereye ekleyin ve kapağını kapatın. Pişince et suyunu süzün. Etleri ufak parçalara ayırın.

Bir başka tencerede içyağını eritin. İçine kırmızı biberi ve ezilmiş sarımsağı ekleyin. Parçaladığınız eti de içine ekleyin. Kemik suyunu da ilave ederek 15-20 dakika kaynatın. Kemik suyu çorbası sofraya gelmeye hazır.

