



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEMİK SUYU (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı  
Gaziantep Ticaret Odası

Çorba yapılırken et suyu veya kemik suyu kullanılırsa çok daha lezzetli olur. Bu yüzden çoğu kez et alınırken, kasaptan kemikleri de istenir ve çorba için kemik suyu hazır edilir.

Kemik suyunu hazırlamak için kemikleri yıkayın ve bir saat suda bekletin. Bekletme suyunu dökün, üstünü üç dört parmak geçecek kadar su ile tencereye koyun ve kaynatın. Kaynamaya başlayınca suyun üzerine çıkan köpüğü (kef) kevgirle toplayıp alın. Berrak bir kemik suyu elde etmek için kaynama sırasında oluşan bütün köpüğü temizlemeniz gerekir. Köpüğü aldıktan sonra soyulmuş bütün bir soğan koyun. Tadının iyice çıkması için 2 saat kadar kaynatın. Yemeklere eklemekten önce süzün.

Not: Çorbalarda kemik suyu yerine tavuk suyu, hatta özel davetlerde hindi suyu kullanılabilir.