



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİK SUYU HAKKINDA

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

Besleyici özelliğiyle dikkat çeken ilikli kemik suyu büyük baş hayvan kemiklerinin kaynatılmasıyla elde edilir. Kemik suyunun icadı tarih öncesine dayanmaktadır. Günümüzde daha çok kemik suyunu çorbalarda, soslarda birçok yemeğin içinde; hem lezzet için, hem de şifa niyetine yaygın olarak kullanılmaktadır. Et suyu elde etmek için; iri ve içi ilikli kemikler tercih etmelisiniz. Bol ilikli dana kemiği kullanabilirsiniz. İlk defa alıyorsanız, kasabınızda yardımcı olacaktır. Kemikleri satın alırken alırken iki veya üç parçaya böldürmeyi unutmayın.

