KEMİK SUYU

http://www.hurriyet.com.tr

1-1,5 kilogram kadar ilikli kemik (Kasabınıza kemik suyu için dediğinizde yardımcı olacaktır)
Kireçsiz su
Tuz
Tane karabiber
Defne yaprağı (Arzu ederseniz başka baharatlar da ekleyebilirsiniz)

Kemik suyu yapımı için öncelikle kemiklerinizi en az 2 saat temiz suda bekletip iyice yıkayın. Bekletme süresi kemiklerinizin durumuna göre değişecektir. En iyisi bir gece önceden kemikleri suya yatırmaktır. Vaktiniz yoksa kemiklerinizi doğrudan tencereye alıp kaynatarak kanının ve kirinin arınmasını sağlayın. Bu kaynatma suyunu kullanmadan dökün.
İyice temizlediğiniz kemikleri büyük bir tencereye alın, üzerini 3-4 parmak geçecek şekilde su ekleyin ve altını açın. Su kaynayınca ocağı kısın. Kaynadıkça suyun yüzeyine çıkan kahverengi köpükleri kaşıkla toplayıp atın. Hiç köpük kalmayana kadar kaynatın.
Bu noktada tuz, tane karabiber, defne yaprağı ve diğer dilediğiniz baharatları da tencereye ekleyin.
İyi bir kemik suyu en az 6 saat kadar kısık ateşte kaynatılmalıdır. Eğer vaktiniz varsa bu süreyi 12 saate kadar çıkarabilirsiniz. Zaman sorunu yaşıyorsanız düdüklü tencere kullanarak 2 saatte de güzel bir kemik suyu yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:144224 • adı:Kemik Suyu • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:43