KEMİK SUYU

Bol ilikli dana kemiği (eklem yeri ile birlikte)
1 yemek kaşığı sirke
İsteğe bağlı biberiye, defne yaprağı, tane karabiber, kereviz sapı

Evde kemik suyu hazırlamak için öncelikle eklem yerleri ile birlikte satın aldığınız ilikli kemikleri yaklaşık 1 saat bol suda bekleterek varsa kanının çıkmasını sağlayalım.
Daha sonra beklettiğimiz suyu dökerek kemikleri geniş bir tencereye alalım.
Kemiklerin üzerini 3-4 parmak geçecek kadar su ve 1 kaşık sirke ekleyerek ocağa alalım.
Kaynamaya yakın ocağı kısarak kısık ateşte mümkün olduğunca yavaş bir şekilde kaynamasını sağlayalım.
Bu şekilde kemiklerimizi 7-8 saat kaynatalım.
Bu süre içerisinde et suyumuzun jel kıvamına geldiğini göreceksiniz.
Kemik suyunu ocaktan aldıktan sonra iri kemik parçalarını alalım ve süzgeçten geçirerek varsa küçük kemik parçalarının süzülmesini sağlayalım.
Daha sonra kemik suyumuzu soğumaya bırakalım.
Soğuyan kemik suyunun üzerinde oluşan beyaz yağ tabakasını ayıralım.
Altta kalan jel kıvamındaki kemik suyumuzu saklama kaplarımıza alarak dondurucuya kaldırabilirsiniz.
Ayırdığımız yağı ise kavurarak değil ama dilerseniz pilavların, dolmaların ve yemeklerin içerisine ekleyebilirsiniz.
Yemeklerinize lezzet verecektir.
Eğer baharat kullanmak isterseniz, kemik suyu kaynadıktan sonra baharatları ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:153685 • adı:Kemik Suyu • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:10.05.2024 - 19:28