



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİK SUYU

- 1 kg ilikli dana kemiği
- 2,5 litre su
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet pırasa
- 3 adet sap kereviz (yapraklarıyla)
- 1 diş sarımsak
- 1 adet karanfil
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı kaya tuzu

Kemikleri tencereye sığabilecek şekilde bölün. Derin bir tencereye alıp orta ateşte hafifçe mühürleyin. Üzerine suyu ilave edip kaynamaya bırakın. Soğan, havuç ve pırasayı temizleyip irice doğrayın. Kaynayan kemiklerin köpüğünü alıp üzerine sebzeleri ve kalan malzemeyi ilave edin. 1.5 saat kısık ateşte kaynatın.

Not: Arzuınıza göre kemik suyunu süzüp yemeklerde kullanabileceğiniz gibi sadece kemikleri alıp sebze çorbası olarak da tüketebilirsiniz

