



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİK SUYU

Dana kemięi

1 soęan

Havuç

Kereviz veya maydanoz sapları

1 kahve kaşığı tane karabiber

2 defne yapraęı

Kemikler yıkanıp bol su ile kaynatılır. Üzerinde biriken köpükler alınır.

Soyulup dörde bölünmüş soğan, havuç, kereviz defne yaprağı ve maydanoz sapları konur. İyice kaynatılır. Tel süzgeçten süzülür.

Soęuyunca üzerinde biriken yağlar alınarak atılır.

Not: Et suyu çıkarırken; çok az sirke ilave edilirse et suyu kalsiyum bakımından zengin olur.