



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMİK SUYU

- 1 Kg. kemik
- 1 Orta boy soğan
- 8-10 dal maydanoz sapı
- 1 Küçük havuç
- 1 Tatlı kaşığı limon suyu

Kemikleri büyük bir tencereye koyup, üzerine 10-12 su bardağı soğuk su dökünüz. Orta hararetli ısı üzerinde kaynamaya başlayınca oluşan köpükleri kevgirle alınız.

Lezzet vermesi için, havuç, soğan ve maydanoz saplarını ilave ediniz. Kalsiyumun suya geçmesi için limon suyu katıp kapağını örtünüz.

Hafif hararetli ısıda 2 saat kaynatıp, başka bir kaba süzerek gereken çorba ve yemeklerde et suyu olarak kullanınız.