



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KLASİK ET SUYU

1. Eti tencereye dizin: Büyük bir tencereye önce kemikleri sonra etleri dizin. (Tavuğun kemikli parçalarını ve dana veya sığır kemiğini). Sonra büyük parça halinde dana etini ve artık tavuk etlerini ilave edin. Üzerini soğuk su ile doldurun.
2. Köpüklerini temizleyin: Karıştırmadan kısık ateşte pişirin. Pişirme süresi en aşağı 1 saat olmalıdır. Üzerinde biriken köpüğü kaşıkla alıp et suyunu temizleyin. Sonra 1 bardak soğuk su ilave edin. Tekrar kaynatın. Üzerinde yine az miktarda köpük oluşacaktır. Onları da kaşıkla alın. Meydana gelen köpükler beyazlaşınca kadar aynı işlemi bir kaç kere daha tekrarlayın. Sonra kendiliğinden köpüklenme kaybolacaktır.
3. Sebzeleri ilave edin: Ayıklanmış bir baş bütün soğanı, temizlenmiş 1-2 havucu, 2-3 diş sarımsağı ilave edin. Hafif tuzlayın. Tencerenin kapağını buhar çıkabilmesi için tam olarak kapatmayın.
4. Et suyunu süzün: Ateşi çok kısık şekilde ayarlayın. Yaklaşık 5-6 saat kısık ateşte pişirmeye devam edin. Sonra ikiye katlanmış olan temiz bir tülbenti ıslatın. Böylece süzerken yağ ve küçük parçaların geçmesini önlemiş olursunuz. Et suyunu bu tülbentten başka bir tencereye süzün.
5. Yağını alın: Süzdükten sonra et suyunu soğumaya bırakın. Üzerinde oluşan yağları temiz bir kağıt peçeteyle alın. Eğer et suyunu aynı gün kullanmıyacaksanız, o takdirde buzdolabında muhafaza edin. Üzerinde oluşan yağı da donunca kaşıkla kolayca alabilirsiniz.