



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOYUN ETİNDEN ET SUYU

1 kg. kemiksiz koyun eti ya da 2 kilo koyun kemiđi,  
14 su bardađı su,  
3 sap maydanoz kökü,  
1 soğan,  
2 diş sarımsak,  
1 havuç (büyük),  
tuz, karabiber,  
2 pırasa,

2 kilo çorbalık kemik yada 1 kilo eti, 1 soğan, 1 büyük havuç, 2 pırasa, 1 sap maydanoz kökü, 2 diş sarımsak, tuz ve karabiberle, 16 bardak suda haşlayın. Önce köpükleri alın. Köpük kesildikten sonra kapağını kapatın. 2,5 saat kaynatın. Sonra eti ayırıp suyu süzün. 8-9 bardaktan çok su kalmışsa biraz daha kaynatın.