



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE SUYU

2 litre

4 kereviz sapı (yaklaşık 2,5 cm boyunda doğranmış)

4 havuç (kazınıp, yaklaşık 2,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)

4 iri soğan (iri doğranmış)

3 brokkoli dalı (iri doğranmış; isteğe bağlı)

1 orta boy şalgam (kabuğu soyulup, 1 cm boyutunda doğranmış, isteğe bağlı)

6 diş sarımsak (dövülmüş)

1/4 demet maydanoz (iri doğranmış)

10 tane karabiber

4 taze kekik dalı (ya da 1 tatlı kaşığı toz kekik)

2 defne yaprağı

Kereviz sapları, havuçlar, soğanlar, brokkoli dalları (isteğe bağlı), şalgam (isteğe bağlı), sarımsak, maydanoz ve tane karabiberleri bir tencereye koyup, üstünü 5 cm örtecek kadar soğuk su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, arada yüzeye çıkan köpükleri delikli bir kaşıkla alarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca kekik ve defne yaprağını karıştırarak ekleyip, ateşi kısın ve 1 saat ağır ağır kaynamaya bırakın.

Tencereyi ateşten alıp, sebze suyunu bir süzgeçten geniş bir kâseye, sebzelere bir kaşığı tersiyle hafif hafif bastırarak, aktarın.

Not: Sebze suyu, hava geçirmeyen bir kapta 5 - 6 gün ya da hava geçirmeyen küçük kaplara bölünerek (böylece istenildiği miktarda kullanılabilir) derin dondurucuda 6 ay saklanabilir.