



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR ETİNDEN ET SUYU

1 kg. kemiksiz siğir eti, veya 1,5-2 kg. siğir kemiği,
16 bardak su,
1 havuç,
3 soğan,
2 patates,
tuz,
istenirse diğer kış sebzelerinden konulabileceği gibi sarımsak da eklenebilir.

Soğanrı soyup havucu kazıdıktan pırasa ve sarımsağı iyice temizledikten sonra 16 bardak su ile birlikte bir kilo kemiksiz siğir eti ya da 2 kilo siğir kemiği ile birlikte malzemenin tamamını büyük bir tencereye koyup ocağa oturtun. Su iyice kaynayınca üstünde belirecek köpükleri delikli bir kepçe ile alıp tencerenin kapağını sıkıca kapatıp üç dört saat hafif ateşte pişmeye bırakınız. Böylece bir kilo siğir etinden sekiz, dokuz bardak et suyu elde edilmiş olması gerekir. Et suyu bu miktarın üstünde ise etin iyice haşlanmamış ve suyun tam kıvamını bulmamış olduğu anlaşılır. Bu durumda yapılacak iş süzölmüş et suyunu bir süre daha kapaksız bir tencerede kaynatmaktır. Et suyu 8-9 bardaktan az ise eksiği tamamlayacak yani 8-9 bardağa ulaştıracak miktarda su katarak et suyunu tam kıvamına getirmek gerekir.