



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU ÇIKARMANIN PÜF NOKTALARI

Tavuk suyu hazırlarken mutlaka soğuk su kullanmaya dikkat edin. Tavuk etlerinizin üzerine asla sıcak ya da kaynamış su eklemeyin.

Tavuk etinin farklı bölümlerini kullanarak hazırlayabileceğiniz gibi sadece tavuk kemikleriyle de suyunuzu hazırlayabilirsiniz.

Tavuk suyunuzun yağlı olmasını tercih ediyorsanız, kullanacağınız tavuk etini derisiyle birlikte pişirmelisiniz.

Tamamen yağsız bir tavuk suyu içinse, tavuk etini derisi olmayacak şekilde kullanmalısınız.

Buzdolabının alt bölmelerinde tavuk suyunu 2-3 günden fazla bekletmemeye dikkat edin. Daha uzun süre kullanmak istiyorsanız, tavuk suyunu buz kalıplarında dondurarak derin dondurucuda 6 ay bozulmadan saklayabilirsiniz.
