



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK SUYU

<https://migros.com.tr>

2 kg. tavuk kemiđi  
3 lt. sođuk su  
1 sođan  
1 havuç  
1 kereviz sapı  
1 pırasa  
Tane karabiber  
Maydanoz sapı  
Defne yaprađı  
Taze kekik

Sođuk su ile tavuk kemiklerini tencereye alın. Suyu kaynatın ve sonra altını kısın. Su üstünde biriken tortuları sürekli temizleyin. Kısık ateşte 1,5 saate yakın kaynayan tavuk suyuna sebzeleri ve ateşten almadan yarım saat öncede baharat torbasını ekleyin. Tavuk suyunu süzdürün ve soğutun.

