



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU

Malzemesi

1,5 kg'lık 1 tavuk
10-12 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
SEBZE DEMETİ
1 küçük havuç
1 küçük soğan
5 adet karabiber
1 adet defne yaprağı
2-3 dal maydanoz

Tavuğu alazlayıp, yıkayarak temizledikten sonra büyük bir tencereye koyun. Üzerini bolca örtecek kadar soğuk su ilave edin ve ocağa oturtun.

Bir taşım kaynatın. Üstündeki köpükleri alın. Tuz ve sebze demetini koyarak ateşi hafifletin. Bu arada, yüzeyde beliren köpüklerin kaynayan suya karışmamasına özen gösterin.

Tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte 40-50 dakika kaynatın. Kullanılan tencere basınçlı ise, kapak köpükler alındıktan sonra kapatılmalı ve kaynama süresi yarım saat olarak düşünölmelidir.

Pişirme işlemi bittikten sonra tavuk suyunu ince bir süzgeçten süzün.
