



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU

2 litre

2-2 1/2 kg pişmemiş tavuk parçaları (tercihen kanat, boyun ve sırt bölümleri)

2 havuç (kazınıp, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)

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

2 iri soğan (her biri ortadan ikiye ayrılmış ve parçalardan birine 2 diş karanfil saplanmış)

2 taze kekik dalı (ya da 1/2 tatlı kaşığı toz kekik)

1 - 2 defne yaprağı

10-15 maydanoz sapı

5 tane karabiber

Tavuk parçalarını kalın dipli bir tencereye koyup, üstlerini 5 cm örtecek kadar soğuk su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, yüzeyde oluşan köpükleri delikli kepçeyle alarak, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, arada delikli kepçeyle köpükleri almaya devam ederek ve ara sıra biraz soğuk su ekleyerek (köpük oluşumunu kolaylaştırmak için), 10 dakika daha kaynatın.

Kalan malzemeyi ve gerekiyorsa (bütün malzeme suyla kaplı olmalıdır) yeniden su ekleyip, ateşi kısarak, 2 - 3 saat (bu arada oluşan köpükleri birkaç kez daha alın) ağır ağır kaynatın. Sonra tencereyi ateşten alıp, tavuk suyunu bir süzgeçten büyük bir kâseye geçirin ve bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca buzdolabına kaldırıp, yüzeyinde katı bir yağ tabakası oluşuncaya kadar (yaklaşık 1/2 saat bekletin). Sonra yüzeyde oluşan yağ tabakasını bir kaşıkla alıp atın.

Tavuk suyu, buzdolabında 3 - 4 gün bekletilebilir.

Ayrıca, hava geçirmez kavanozlara konarak, derin dondurucuda 6 ay saklanabilir.

Not: Tavuk suyu hazırlanırken, tavuğun katısı ve yüreği de kullanılabilir; ama ciğerini kullanmamak gerekir. Doğal jelatin bakımından zengin olan boyun ve kanat parçalarından elde edilen su, çeşitli soslar ve jöleler hazırlamak için kusursuz bir malzemedir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 07.06.2023