



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU (SEBZELİ)

Necip Usta

2 kilo dana kemiği
2 kilo tavuk kanadı
10 litre su
3 çorba kaşığı tuz (100 gram)
2 adet bütün pırasa
2 adet iri havuç
1 iri kereviz
2 adet iri soğan
2 adet defne yaprağı
2 adet karanfil

- 1) Dana kemiklerini 7-8 santim uzunluğunda kırıp, tavuk kanatları ile birlikte bir tencereye koyunuz.
- 2) Üzerini kapatıncaya kadar soğuk su koyup ateşe oturtarak bir kere kaynatınız; hemen suyunu süzdürüp dökünüz ve kemikleri yıkayınız.
- 3) Pırasayı yıkayarak sarı yaprağı ve yeşil kısmının uçlarını kesip atınız. Havuçları yıkayarak ve kerevizi gayet ince soyarak veya fırçalayıp yıkayarak uzunlamasına dörde yarız.
- 4) Sonra pırasayı ortadan ikiye büküp, yanına uzunlamasına havuçları ve yine uzunlamasına, pırasaların ortasına kerevizleri koyup, dağılmamaları için bir sicimle bağlayarak sarınız.
- 5) Soğanı bıçakla ortaya yakın kısımdan hafifçe yarıp defne yapraklarını yarık kısma saplayınız ve yarık kısmın üstündeki kısma, yani defne yapraklarının üzerine karanfilleri saplayınız.
- 6) Tavuk suyunun üzerine hazırlanan sebze buketi'ni ilâve edip, suyunu ve tuzunu katınız.
- 7) Kaynadıktan sonra orta ateşte ve zaman zaman üzerine çıkan yağı alarak kaynatmayı sürdürünüz.
- 8) İlk su seviyesine bir işaret koyunuz, kaynarken suyunu çektikçe aynı seviyeye kadar kaynar su koyabilirsiniz.
- 9) Bu şekilde 3 saat kaynatıp, sonra süzdürünüz. Tavuk suyunuz hazırdır.

Not: Soğuduktan sonra buzdolabında saklayabilirsiniz.