



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU (TAVUK KANADINDAN)

Necip Usta

3 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) Tavuk kanatlarını bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar su doldurunuz.
- 2) Hızlı ateşte bir kere kaynatarak suyunu süzdürünüz.
- 3) Pırasayı yıkayarak sarı yaprağı ve yeşil kısmının uçlarını kesip atınız. Havuçları yıkayarak ve kerevizi gayet ince soyarak veya fırçalayıp yıkayarak uzunlamasına dörde yarıyınız.
- 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 kanatlarına tekrar su koyup, yıkayıp süzdürdükten sonra üzerine suyunu, tuzunu ve hazırladığınız Sebze Buketi'ni ilâve ediniz.
- 7) Kaynayıp suyunu çektikçe işaret seviyesine kadar kaynar su ilâve ederek 10 saat devamlı kaynatınız. Tavuk suyunuz hazırdır, süzdürerek kullanınız.