



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU (TAVUK KEMİKLERİNDEN)

1 kilo tavuk kemiği
100 gram tavuk kanat ve boynu
1 baş soğan
1/4 havuç
1-2 dal veya kök kereviz
1 kahve kaşığı tane karabiber

Bir tencereye 20 bardak su konur. Ufak parçalar halinde kırılmış kemikler, kanat ve boynu ilâve edilir. Su, kaynamaya başlayınca, soğan, doğranmış havuçlar, kereviz ve karabiber atılır. Orta ısı bir ateşte tencerenin kapağı örtülmeden iki saat kadar kaynatılır. Tencerede yaklaşık 10 bardak su kalınca ateşten indirilir. Bir kaba süzülerek konur.

Not: Tavuk suyu çorbadan salçaya kadar her yemekte kullanılır. Tavuk kemikleri suları alındıktan sonra bir defa daha kaynatılırlar ve bu kemiklerden alınacak su, yalnız salçalı koyu sos yapımında kullanılır.