



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDANIYE (EDİRNE)

THY Skylife

- 1 adet kuzu gerdan eti
- 1 kereviz
- 1 havuç
- 1 soğan
- 1-2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 130 gram galeta unu
- 15-20 gram kekik
- 2 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kerevizi, havucu ve soğanı iri iri doğrayın. Ardından sebzeleri bir tavada zeytinyağı ile kısa bir süre soteleyin. Bir tencereye kuzu gerdan etini ve sotelediğiniz sebzeleri ekleyin. Üzerini geçecek kadar su ilave edip orta ateşte yaklaşık 2 saat pişirin ve ocağın altını kapatın. Gerdan etini kemiklerinden ayırın ve didin. Etin üzerine galeta ununu, haşladığınız sebzeleri ve tüm baharatları ekleyip elinizle hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Tüm malzemeler birbirine karışınca karışımı pişirme kâğıdına alıp rulo olacak şekilde sıkıca sarın. Buzdolabında dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis edin.

