



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ GERDAN

Ergun Köknar

2 adet kuzu gerdanı
1 su bardağı iç bezelye
2 adet havuç
2 adet iri patates
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
Yeterince tuz, karabiber, limon suyu

Kuzu gerdanları yıkanıp temizlendikten sonra bir tencereye konup haşlanır. Zaman zaman haşlama suyunun üstüne biriken köpükler bir kaşıkla toplanıp atılır. Gerdanlar iyice haşlandıktan sonra, tencereye bir bardak iç bezelye atılır, iki adet havuç temizlenip doğranır, tencereye ilave edilir. Patatesler de aynı şekilde arzu edilen büyüklükte doğranıp haşlamaya katılır. Bir demet taze soğan, yeşil yapraklarını da doğrayarak ilave edilir. Tuzu, biberi konup, havuç ve patatesler pişene kadar haşlamaya devam edilir. Etler, kemiklerinden ayrılmaya başlayınca ateşten indirilir, ince kıyılmış dereotu ile süslenip limon sıkılarak sıcak sıcak ikram edilir.