



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU GERDAN ÇORBASI

1 Adet gerdan
6 Su bardağı su
3 Adet yumurta
3 Çorba kasığı un
3 Çorba kasığı yoğurt
1 Çorba kasığı tereyağ
Kırmızı tozbiber
Tuz, karabiber
Kızartmak için siviyağ
Hamuru için:
3 Adet yumurta
Aldığı kadar un
Tuz

Gerdani suda haslayın. Haslama suyunu başka bir tencereye alın. Yumurta sarıları, un ve yogurdu ayrı bir kaptaki çirpin ve kaynamakta olan et suyuna karıştırarak ekleyin. Hamur malzemelerini karıştırıp biraz sert bir hamur hazırlayın. Hamura galeta biçimi vererek yuvarlayıp birer santim kalınlığında kesin. Hamurları siviyağda kızartıp kaynamış et suyuna ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Tereyağını eritip kırmızı tozbiberi ekleyin. Hazırladığınız sosu çorbanın üzerine gezdirin. Çorbayı kaselere alıp nane yaprakları ile süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.