



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BASİT GERDAN SÖĞÜŞÜ

Koyun gerdanı, su dolu bir kaba koymalı ve musluk altına sokarak suyunu tazeliyerek akıtmalıdır. Sonra tencereye almalı ve et nisbetinde uygun su koyarak ocağı oturtmalı ve iyice kaynatmalıdır. Su yüzünde hasıl olan köpükleri de almalıdır. İndirmezden evvel tuzunu da atmalıdır. Bu basit söğüş tertibidir.