



GERDAN BÖREĞİ

MALZEMESİ:
koyun gerdanı
4 yufka
yoğurt
birkaç diş sarımsak
tuz
karabiber
SANA

Gerdanı yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerine kapatacak kadar su, biraz tuz koyarak haşlayın. Haşlanan gerdanı soğuyunca didin. Biraz karabiber koyup sigara böreğinin üç misli büyüklüğünde yassı olarak yufkaya sarılan börekleri SANA ile tavada pembeleşinceye kadar kızartın. Kızaran börekleri bir tepsiye dizin, gerdan suyunu kaşıkla börekleri ıslatacak şekilde dökün. Harlı fırında on dakika pişirin. Fırından çıkan börekleri servis tabağına alın, üzerine sarımsaklı yoğurt döküp, biraz kırmızı biberli SANA gezdirerek servis edin.

