



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDAN BÖREĞİ

Ümit Usta

1 adet kuzu gerdanı
1 adet büyük boy kuru soğan
2 adet yufka
500 gr. yoğurt
5-6 diş sarımsak
50 gr. margarin
3 litre kadar su
Yeterince tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Yeterince tuz, karabiber ve kekik
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Temizlenmiş kuzu gerdanını, dörde böldüğümüz 1 adet kuru soğan ve 3 litre kadar su ile birlikte haşlayalım. Pişmesine yakın, tuz ve karabiber ilave edip iyice pişirelim. Gerdanı süzüp ayıklayıp, birazcık kekik, ihtiyaç varsa tuz ve karabiber serpip, hep beraber karıştıralım. Margarin yağın eritip, serdiğimiz yufkanın üstüne fırçayla sürelim. Diğer yufkayı da üstüne koyup yapıştıralım. Donunca 8 eşit parçaya bölelim. Didiklediğimiz gerdan içinden 2 çorba kaşığı koyup, iki parmak genişliğinde börekler sarıp, uçlarını yumurta sarısı ile yapıştıralım. Sıvıyağda tersli yüzlü kızartıp kenarlı bir tepsiye dizelim. Kızartma işlemi bitince süzdüğümüz et suyundan böreklerin üstüne 2-3 kepçe kadar gezdirip fırınlatalım. Börekler suyunu çekince servis tabağına koyup, üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirelim. Tereyağında kızdırdığımız kırmızı pul biberi de üzerine dökerek servis yapalım.