



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

1 adet kuzu gerdan
750 ml. et suyu
1 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
1/2 limon suyu
2 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

1. Bir gün önceden tencerede kuzu gerdanı 3,5 [?] 4 saat haşlayın veya düdüklü tencereniz varsa 50 dakika haşlayın.
2. Tamamen piştikten sonra kenara alın ve etlerini didikleyerek ayırın, suyunu da süzüp et suyu olarak kullanın.
3. 2 yemek kaşığı tereyağını eritin ve ince doğranmış soğanları ekleyerek sotelemeye başlayın.
4. Soğanlar yumuşayınca tencereye gerdan etlerini ve unu ekleyip kavurun.
5. Gerdanları pişirdiğiniz et suyundan 750 ml. ekleyin ve kıvam alıncaya kadar 20-25 dakika pişirin.
6. Yumurta sarısını limon suyuyla çırpın, çorbanın suyu ile ılıtın ve çorbaya ilave edin.
7. Tuz ve karabiber ilave edip lezzetlendirip kenara alın.
8. Kalan 1 kaşık tereyağında domates salçası ve pul biberi eritin, çorbanın üzerine dökerek servis edin.

