



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN ÇORBASI

5-6 parça kuzu gerdan
3 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
Yarım limonun suyu
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
Tuz
Karabiber

Etleri tencerede üzerini geçecek kadar suyla haşlayın.
Yumuşayıp kemiklerinden ayrılan etleri tencereden alıp bir çatal yardımıyla didikleyin ve yeniden et suyuna ekleyin.
Tencereyi ocağa alın.
Ayrı bir yerde un, yoğurt, yumurta, limon suyu ve suyu güzelce çırpın.
İçine biraz da çorbanın sıcak suyundan ekleyip ılıştırın.
Bir yandan karıştırarak bir yandan tencereye ekleyin ve iyice homojenleşmesini sağlayın.
Çorbayı bir taşım kaynayana kadar pişirdikten sonra ocaktan alın.
Tuzunu ve karabiberini bu aşamada ilave edin.
Zeytinyağını tavada kızdırıp pul biber içinde hafifçe kavurun.
Biberli yağı çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

