



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN ÇORBASI

200 gram kuzu gerdan eti
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
Yarım limonun suyu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı su
Karabiber
Kırmızı pul biber
Tuz

Gerdan çorbası için önce etleri tencerede üzerini geçecek kadar suyla haşlayın. Ardından kemiklerinden ayrılan etleri tencereden alıp bir çatal yardımıyla didikleyin ve yeniden et suyuna ekleyin. Tencereyi ocağa alın. Başka bir kaptan un, yoğurt, yumurta, limon suyu ve suyunu çırpın. İçine biraz da çorbanın sıcak suyundan ekleyip ılıştırın. Gerdan çorbasının püf noktası burada gizlidir. Bir yandan karıştırarak bir yandan tencereye ekleyin ve iyice kıvama gelmesini sağlayın. Çorbayı bir taşım kaynayana kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. Tuzunu ve karabiberini de ekleyin. Zeytinyağını tavada kızdırıp pul biber içinde hafifçe kavurun. Biberli yağ çorbanın üzerine gezdirip sıcak servis edin.

