



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDAN ÇORBASI

1 ya da 1/2 kilo gerdan

1 limon

3 diş sarımsak

Tuz

Sıvı yağ

Tatlı kırmızı biber

Kesilmiş olan gerdanları ilk olarak su altında yıkayalım.

Daha sonra düdüklü tencereye koyup üzerine su dökelim kaynamaya başladığı zaman kapağını kapatıp ötmesini bekleyelim ve orta ısıda 30-45 dk bırakalım.

1 limonu keselim suyunu sıkalım.

İçine sarımsakları dövelim ve koyalım.

Tuzunu atalım.

Aynı zamanda ufak bir tavada sıvı yağı ve kırmızı pul biberi yakalım.

Gerdanlarımız haşlandıktan sonra kapağını açalım ve limon, sarımsak, tuz karışımını dökelim içine; Ardından yaktığımız kırmızı pul biberi üzerine dökelim ve hepsini karıştıralım.