GERDAN ÇORBASI

Malzeme:
400 gram kuzu gerdan
3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
1 çorba kaşığı süzme yoğurt
yarım limon suyu
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı Teremyağ
tuz, pulbiber
1 adet soğan
1 adet havuç

Öncelikle kuzu gerdanını iyice temizleyip yıkayın. Daha sonra derin bir tencereye sırasıyla su, doğranmış soğan ve dilimlenmiş havucu alıp kuzu gerdanı haşlayın. Suyunu süzüp eti başka bir tencereye aktarın. Haşlanmış et ılınınca çok ince didikleyin. Kalan et suyunu kaynatın. Un, yoğurt, limon suyu ve yumurta sarısını derin bir kapta iyice çırpın. Yavaş yavaş ocaktaki et suyuna ilave edin. Tuzunu ayarladıktan sonra didiklenmiş etleri ilave edin. Tencereyi ocaktan alın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada Teremyağ'ı eritin. İçine bir tutam pulbiber ekleyin. Teremyağ'lı biberi çorbanın üzerine gezdirdikten sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49192 • adı:Gerdan Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:13.05.2024 - 06:43