



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDAN ÇORBASI

400 gr. kuzu gerdan
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sirke
Yarım limon suyu
1 adet yumurta
7 bardak su
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı biber
Sirkeli sarımsak

Kaynattığınız 7 bardak suya 400 gr. kuzu gerdanı ve kabuğunu soyduğunuz 1 adet soğanı koyup, 1 tatlı kaşığı tuz serpin ve 1 etleri haşlamaya bırakın. 1.5 saat kadar pişirdiğiniz etleri ve soğanı sudan çıkararak bir borcama aktarın. Ocağın altını açarak tencerenin kapağını kapatın ve et suyunu kaynatın. Etleri bir bıçak yardımıyla keserek kemiklerinden ayırın. Tabağa aldığınız etleri elinizle parçalara ayırın ve kaynayan et suyunun içine atın. Aynı bir yerde yarım limonu sıkın. 2 çorba kaşığı sirke ekleyip 1 adet yumurtanın sarısını ve 1 çorba kaşığı un koyun. Tüm malzemeyi çırpma teli ile iyice çirpin. Hazırladığınız terbiyeyi ılıtmak için üzerine pişen çorbadan bir kepçe koyup hızlıca çirpin ve ılıttığınız terbiyeyi çorbaya döküp karıştırın. 1 çorba kaşığı tereyağına 2 diş sarımsağı ezerek pişen çorbanın üzerine ekleyin. İyice kızan yağın üzerine 1 çay kaşığı kırmızı biber koyun. Yağı ocaktan alıp çorbanın içine dökün. Pişen çorbanızı ocaktan alın ve servise hazır hale getirin.