



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN HAŞLAMA (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 2 adet kuzu gerdan
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 1 adet orta boy soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 10 adet tane karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Kuzu gerdanı 2 litre suda 1 saat haşlayın.

Haşlanan gerdanların etlerini temizleyip ayırın.

Biber salçasını yağda kavurup yemeklik doğranmış soğan ve iri doğranmış havucu ilave ederek 5 dakika daha kavurun.

Kavrulan malzemeye 4 su bardağı et suyu, ayıklanmış etler ve haşlanmış nohutu ilave ederek 20-25 dakika daha pişirin.

Pişen yemeği sıcak servis edin.

