



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN KIZARTMA

www.miele.com.tr

1000 gr. koyun gerdanı

Tuz

Karabiber

Biber

1 ay kaşığı Hardal

30 gr. Tereyağı

100 ml Krema veya Crème fra che

Niřasta

Ete tuz, karabiber ve yeşil biber ilave ediniz, hardal sürünüz.  zerine küçük yağ parçaları koyunuz ve kızartma kabının içinde yaklaşık 30 dakika üstü kapalı pişiriniz.

Krema, Crème fra che veya su ilave ediniz ve üstü açık olarak pişirmeyi tamamlayınız.

Kızartma sosunu su ve ekşi krema ile oğaltınız ve nişasta ile koyulaştırınız.

Eti sosla servis yapınız.