



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GERDAN SÖĞÜŞÜ

Bir koyun gerdanını temizleyiniz, bolca suda haşladıktan sonra süzünüz, soğutunuz. Yemek zamanı eti kemikten ayırınız. Yanına tuz ve biber koyarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:53028 • adı:GERDAN SÖĞÜŞÜ • gönderen:SelinH • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:01