



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDAN SÖĞÜŞ

Koyun gerdanı, su dolu bir kaba koymalı ve musluk altına sokarak suyunu tazeliyerek akıtmalıdır. Sonra tencereye almalı ve et nisbetinde uygun su koyarak ocağa oturtmalı ve iyice kaynatmalıdır. Su yüzünde hasıl olan köpükleri de almalıdır.

Et kaynarken maydanoz ve kereviz kökleriyle birkaç adet soyulmuş soğan ilâve etmeli ve birlikte haşlamalıdır. Et pişerken kontrol etmeli, çeşniyle haşlanma tamam, olduğu anlaşılınca eti çıkarıp çorba tabağına almalı. Eti dilimlere ayırmalı. Kesilen her parçayı ayrı ayrı tabaklara bölmeli. Et suyunu da üzerlerine gezdirmelidir.

Not: Suyunu çorba ve et suyu gibi içip eti de soğuk söğüş makamında, üzerine tuz ekerek ve hardal sürerek yemelidir.
