



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN SUYUNA KESME ÇORBASI (ERZURUM)

Meltem Şirin

- 1 adet kuzu gerdan
- 1 adet büyük kuru soğan
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- Hazır ya da ev eriştesi
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz
- Kuru nane
- Pul biber
- 1 adet limon

Gerdan, kanından arınıncaya kadar suda bekletilir. Suyu aralıklarla değiştirilir.

Düdüklü tencereye alınır; soğan, tuz ve yeterli miktarda suyla haşlanır.

Çorbanın yapılacağı tencereye, gerdanın suyu süzülüp etleri didiklenir.

Salça suda eritilip gerdan suyuna ilave edilir, kaynatılır.

Kaynayan suya erişteler ilave edilir, 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir.

Ocaktan almadan limon suyu ilave edilir, bir iki taşım daha kaynatılarak altı kapatılır.

Ayrı bir tavada tereyağında biraz nane ve pul biber yakılır, çorbaya ilave edilir.