



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDANLI DÜĞÜN ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla kırmızı biber
- 100 gr haşlanarak pişirilmiş, etleri kemiklerinden ayrılmış kuzu gerdan
- 1 Tatlı Kaşığı un
- 1 Çay Kaşığı limon suyu
- 1 Tatlı Kaşığı yoğurt

Gerdanı haşladığınız suyu tencereye süzün. Ocağın üzerine koyup kaynamaya bırakın. Başka bir kapta un, yumurta sarısı, yoğurt, limon suyunu karıştırıp bulamaç yapın. Bu harca, kaynamakta olan sudan birkaç kaşık karıştırıp, yavaş yavaş tencereye ekleyin. Tuz ilave edin. Çorbanın tadını kontrol ederek ocaktan alın. Çorba servis kabına, önce didiklenmiş etleri alın. Ardından çorbayı ilave edin. Küçük bir tavada margarini kızdırıp, tozbiberi ekleyin. Çorbanın üzerine hafifçe gezdirip servis yapın.