



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ GERDAN ÇORBASI

THY Skylife

Malzemesi:

1 adet kuzu gerdanı

2 yemek kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı beyaz

toz karabiber

1 yemek kaşığı

toz kişniş

2 yemek kaşığı tereyağı

Sebze buketi (havuç, kabak, soğan, defne yaprağı, tane karabiber)

Terbiyesi için:

5 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı yoğurt

4 adet yumurta

Yarım limonun suyu

Hazırlanışı:

Önce kuzu gerdanını temizleyin. Tencereye gerdan, sebze buketi ve suyu koyun. Etler kemiklerinden ayrılincaya kadar pişirin. Et suyunu süzgeçten süzdürün; etleri tel tel didikleyin. Et suyunu ocağa koyun. Etleri ilave edip terbiye malzemesini karıştırın; et suyundan 2-3 kepçeyi terbiye karışımına dökün.

Ağır ateşte et suyuna terbiyeyi yedin, bir taşım kaynatın. Tavadaki tereyağını kızdırıp kişniş ilave edin. Çorbanın içine katın. Tuzu ve biberini kontrol edip servis edin.