



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞNİŞLİ GERDAN ÇORBASI

Malzeme:

- 1 adet kuzu gerdan
- 1 tatlı kaşığı beyaz toz biber
- 2 çorba kaşığı Teremyağ
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 adet soğan
- 4 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı taze karabiber
- Tuz

Terbiye İçin :

- 5 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
- 4 çorba kaşığı yoğurt
- 4 adet yumurta
- 1/2 adet limon suyu

Gerdanı temizleyip sebzeleri doğrayın. Derin bir tencereye gerdanı, doğranmış sebzeleri, soğanı, defne yapraklarını ve karabiberi koyun. Tencereye yeteri kadar su ilave edin. Etler kemiklerden ayrılıncaya kadar pişirin. Et suyunu süzdürün. Etleri bir tabağa alıp ince ince didikleyin. Terbiye malzemelerini bir tencereye alıp karıştırın. İçine 2-3 kepçe et suyu ekleyip kısık ateşte et suyunu terbiyeye yedin ve toz biberi ekleyin. Üzerine et suyunu ekleyin. İçine didiklediğiniz et parçalarını ilave edip karıştırın ve bir taşım kaynatın. Tavada teremyağı kızdırıp kişnişi ilave edin. Çorbayı servis kasesine alıp üzerine teremyağı gezdirin. Sıcak olarak servis yapın.