



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞNIŞLI GERDAN ÇORBASI

1 adet kuzu gerdan
10 gr. tereyağı
1 adet havuç
1 adet kabak
1 adet soğan 10 gr. un
2 adet yumurta sarısı
1/2 limon suyu
Tuz 150 gr. yoğurt
Toz kişniş
Defne yaprağı
Karabiber

Havuç, kabak ve soğanı soyup bütün bırakın. Tencereye 1,5 litre su, kuzu gerdan, sebzeler, defne yaprağı, tuz ve tane karabiberi koyun. Etler kemiklerinden ayrılana kadar pişirin. Et suyunu süzün. Etleri didikleyin. Tekrar hepsini tencereye koyup ateşe oturtun. Un, yoğurt, yumurta sarıları ve limon suyunu çırpın. Çorbaya ekleyip iyice karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Tereyağını eritin, kişnişi ekleyin. Çorbayı tereyağı ilavesiyle servis yapın.