



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUŞKONMAZLI KUZU GERDAN ÇORBASI

500 gram kuzu gerdan
5.5 su bardağı su
3 adet defne yaprağı
3-4 dal taze kekik
3-4 dal maydanoz
1 demet kuşkonmaz
4 dal taze sarımsak
1/2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Kuzu gerdanları yıkadıktan sonra su ile birlikte çorba tenceresine alın. Kekik ve maydanozu pişirme ipi ile bağlayarak tencereye koyun. Defne yaprağını ilave edip kaynayana kadar orta, kaynayınca kısık ateşte 45 dakika pişirin. Kekik ve maydanozu tencereden alın. Gerdan etini tencereden alın. Biraz soğuduktan sonra kemiklerinden ayırıp, eti tencereye ilave edin. Kuşkonmazların kök kısımlarından 3 cm'lik bölümü kesin, kalan kısımları iri parçalar halinde tencereye ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. İnce doğranmış sarımsak ilave edip 15 dakika pişirip sıcak servis yapın.

