



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GERDAN ÇORBASI

5 parça kuzu gerdanı
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limon
Karabiber
Pul biber
Tuz

Eti tencereye alın ve üzerine örtecek kadar su ekleyin. Etler yumuşayıp kemiğinden ayrılacak kıvama gelene kadar haşlayın.

Daha sonra bir tabağa alın.

Etler biraz soğuyunca kemiklerinden ayırıp didikleyin ve yeniden et suyunun içine ekleyin.

Bir kasede un, yumurta, yoğurt, limon suyu ve suyu çırpın.

Ardından yoğurtlu karışımı yavaş yavaş tencereye ilave edin ve iyice karıştırın.

Tuz ve karabiberi de ekleyip bir taşım kaynatın.

Zeytinyağını tavada ısıtın. Pul biberi de ekleyip güzelce kızdırın.

Çorbanın üzerine gezdirip servis edin.

