



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU GERDANI ÇORBASI

Malzemeler:

Bir adet orta boy kuzu boynu,
1 fincan yoęurt,
1 fincan un,
1 limon,
3 yumurta,
yarım demet dereotu,
yarım demet maydanoz,
isteęe göre tuz.

Hazırlanışı:

İyice yıkadığımız kuzu boynunu uygun bir tencereye yerleştirelim. Elin üzerine kadar su doldurup pişene kadar kaynattıktan sonra ayrı bir kaba koyup soğumaya bırakalım. Yumurtanın sarılarını ayrı bir kaba alarak unu, limonun suyunu ve yoğurdu ilave edelim. İyice çırdığımız bu. karışımı yavaş yavaş et suyuna yedirerek karıştırıp pişirelim. Soğumuş kuzu boynunu parçalara ayırarak çorbaya boşaltalım. Temizlenmiş maydanoz ve dereotunu ince kıyarak, kâselere konulmuş çorbanın üzerini süsleyip servise hazır hale getirelim.