



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ GERDAN ÇORBASI

Eyüp Sevinç

5-6 parça kuzu gerdanı
3 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı un
2 yumurta
½ limon suyu
1 bardak su
3 yemek kaşığı tereyağı
1,5 tatlı kaşığı pul biber
Tuz
Karabiber

Gerdan parçalarını bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Etler kemiklerinden kolayca ayrılana kadar pişirin. Et suyunu süzerek etleri bir tabağa aktarın. Ilıdıktan sonra etleri kemiklerin üzerinden temizleyerek lif lif ayırın ve tekrar et suyunun içine aktarın. Derin ve çukur bir kaba yoğurt, un, yumurta, limon suyu ve 1 bardak suyu alarak bir tel çırpıcı ile çırpın. Karışımı et suyu ve etlerin olduğu tencereye yavaş yavaş ekleyin ve yedirin. Ekleme sırasında karıştırmaya devam ederek topaklaşmayı önleyin. Bu şekilde bir taşım kaynatın, ateşten indirin. Dilediğiniz miktarda tuz ve karabiber ekleyin. Bir tavaya tereyağını ekleyin ve ısıtın. Hafif kızdırdıktan sonra pul biberi ekleyip biraz çevirin. Çorbanın üzerinde gezdirerek servis edin.

