



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY USULÜ GERDAN ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı pul biber
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Çorba Kaşığı un
- 0,5 Adet limon suyu
- 3 Çorba Kaşığı yoğurt
- 1 Kg. kuzu gerdan
- 1 Adet yumurta (terbiyesi için)
- 1 Su Bardağı su

1 kg kuzu gerdanı bütün olarak, üzerini 2-3 parmak geçecek miktarda suda, yaklaşık 1 saat haşlayın. Et suyunu ayrı bir tencereye süzerek boşaltın ve yarım litre su daha ekleyin ve kaynamaya bırakın. Gerdanın kemiklerini etlerinden iyice ayırın. Etleri ince ince kesin ve kaynamakta olan et suyunun içine koyun. Terbiyesini hazırlamak için ayrı bir çukur kaba 3 çorba kaşığı yoğurt, 2 çorba kaşığı un, 1 adet yumurta, yarım adet limon suyu ve 1 su bardağı su koyun. Tüm malzemeyi iyice çırparak karıştırın. Hazırladığınız bu terbiyeyi süzgeç yardımı ile gerdan etlerinin olduğu tencereye karıştırarak dökün ve 5 dakika daha orta ateşte kaynamaya bırakın. Tavada 2 yemek kaşığı Sana Klasik yağını eritin ve üzerine 1 tatlı kaşığı pul biberi serpip tencereye dökün. Üzerine 1 tatlı kaşığı tuz serptikten sonra karıştırıp çorbayı servise hazır hale getirin.