



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY USULÜ GERDAN ÇORBASI

4 Paket Kuzu Gerdanı
1 Adet Havuç
1 Adet Soğan
İsteğe Bağlı Defne Yaprağı
İsteğe Bağlı Sarımsak
İsteğe Bağlı Tane Karabiber
İsteğe Bağlı Tuz
2 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Adet Yumurta
3 Çorba Kaşığı Un
İsteğe Bağlı Limon Suyu
Sos İçin:
İsteğe Bağlı Tereyağı
İsteğe Bağlı Pul Biber

Havucu ve soğanı doğrayalım. Kuzu gerdanları ve diğer malzemeleri bir tencereye koyalım üzerine su ilave ederek pişmeye bırakalım. Terbiyesi için yoğurdu, unu ve yumurtayı iyice karıştırarak limon suyunu ekleyelim. Etleri didikleyelim ve bir tencereye koyalım. Su ilave edelim. Ardından hazırlanan terbiyeyi karıştırarak çorbaya ekleyelim. Kaynadıktan sonra servise hazır hale getirelim. Sosu için eritilen tereyağına pul biberini ekleyelim. Yemeğimiz hazır.