



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ GERDAN (KIRKLARELİ)

Malzemeler:

2 adet kuzu gerdan
1 su bardağı iç bezelye
2 adet havuç
2 adet iri boy patates
1 demet taze soğan
1 demet dereotu
Yarım limonun suyu
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Kuzu gerdanlarını yıkayarak temizledikten sonra düdüklüde 40 dakika süreyle haşlayın. Gerdanlar iyice haşlanınca tencereye, havuçları halka halka, patatesleri de istenilen büyüklükte doğrayıp atın. Hemen ardından bezelye, doğranmış taze soğan, tuz ve karabiberi de haşlanan gerdanların içine ilave edip sebzeler pişince ateşten alın. Limon suyu ve ince kıyılmış dereotuyla süsleyip, sıcak olacak şekilde servis yapın.