



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARHUNLU GERDAN ÇORBASI

1 adet koyun gerdanı
1 kase yoğurt
Yarım kase un
1 çorba kaşığı kuru tarhun
6 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

Gerdan haşlanır ve didiklenir. Un, yoğurt, 1 su bardağı su tencereye aktarılır, çırpılır ve 1 taşım pişirilir. Et suyu, tarhun, didiklenmiş gerdan, tuz eklenir, 1 taşım daha pişirilir. Üzerine kızdırılmış biberli yağ dökülür, karıştırılır.