



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ GERDAN (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

1 su bardağı yarma
4 su bardağı su
1 koyun gerdanı
1 su bardağı kuş üzümü
5 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı salça
Tuz

Yarma, hedik (haşlanmış buğday, kurutulup, dövülerek ve ezilerek yapılır) bir gün önce suyla ıslatılarak yumuşatılır ve suyu süzülerek hazır edilir. Gerdan (koyun etinin boyun kısmı) temizlenerek tencereye konulur. Hazırlanan yarma, tuz ve salça ilave edilerek pişirilir. Biraz kaynadıktan sonra kuş üzümünden bir su bardağı kadar ilave edilip karıştırılır. Et ve yarmanın pişmesi kontrol edildikten sonra altı söndürülerek dinlendirilir. Servis tabağına alınarak servisi yapılır.

Not: Unutulmuş bilinmeyen lezzetli bir yemek çeşididir.
