



ÜZÜMLÜ GERDAN (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

- 1 kg koyun gerdanı
- 1 su bardağı yarma
- 1 çay bardağı kuş üzümü
- 5 yemek kaşığı tereyağı
- 4 bardak su
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı tuz

Yarmayı bir gece önce sıcak suya ıslayın.

Suda açılan yarmayı süzüp yıkayın.

Yarmanın üzerine temizlenen gerdanı, tuzu, salçayı ve suyu ekleyerek en az 1 saat pişirin.

Üzerine kuş üzümünü ilave edip 15 dakika daha pişirin.

10 dakika dinlendirip servis edin.

