KİRAZ'IN MUTFAĞI

Gerdan Çorbası

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 300 gr kuzu gerdan eti
- 6 su bardağı su
- 1 adet soğan (dörde bölünmüş)
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi için:

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt veya yoğurt
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Gerdan Etini Haşlama:

- Kuzu gerdan etini bir tencereye alın ve üzerine 6 su bardağı su ekleyin.
- Soğanı ekleyerek et iyice yumuşayana kadar yaklaşık 40 dakika haşlayın.
- Haşlanan eti sudan çıkarıp didikleyin, haşlama suyunu süzerek saklayın.

2. Un Kavurma:

- Tereyağını tencerede eritip unu ekleyerek kavurun.
- Üzerine süzdüğünüz et suyunu ekleyerek sürekli karıştırın.

3. Terbiyeyi Hazırlama:

- Ayrı bir kasede yumurta sarısı, un, süt (veya yoğurt) ve limon suyunu çırpın.
- Çorbanın suyundan bir kepçe alarak terbiyeye ekleyin ve karıştırın.
- Hazırladığınız terbiyeyi çorbaya yavaş yavaş ekleyerek karıştırın.
- Didiklenmiş eti çorbaya ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

4. Servis:

- Küçük bir tavada tereyağını eritip kırmızı toz biberi kızdırın.
- Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak servis yapın.

>> **İpucu:** Çorbanın daha yoğun kıvamlı olmasını isterseniz içine 1 yemek kaşığı nişasta ekleyebilirsiniz. Servis ederken limon suyu ilave ederek lezzetini artırabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı