



DANET'ten Limonlu ve Yoğurtlu Gerdan Çorbası Tarifi

Dünya standartlarındaki tesislerinde kalite ve gıda güvenliği konularından taviz vermeden üretim yapan DANET, Ramazan Ayı'nda birbirinden lezzetli tariflerle sofranızda. Limonlu ve yoğurtlu DANET Gerdan Çorbası'nı denemeye ne dersiniz?

18 Mart 2024, İstanbul:

Et ve et ürünleri sektörünün köklü markası DANET, 1975 yılından bugüne Türkiye ve dünya sofralarına lezzet katmayı sürdürüyor. Gıda güvenliği ve kalite konularında yüksek standartlardan taviz vermeyen DANET, portföyündeki 100'e yakın geleneksel ürüne modern yemek tarifleriyle lezzet ve değer katıyor. Limonlu ve yoğurtlu gerdan çorbası da bu tariflerden biri.

DANET kuzu gerdan

Afyon bölgesinin lezzetini taşıyan DANET kuzu gerdan özel bir aromaya sahiptir. Gerdan bölgesi, hareketten dolayı sürekli çalışır, bu nedenle gerdan eti hem lezzetli hem de lifli bir yapıya sahiptir. Yağ ve etin eşit olarak dağıldığı kuzu gerdan eti yumuşak, sulu ve aromatiktir. Daha da önemlisi insan vücudunda büyüme ve gelişme için gerekli olan 9 temel amino asidin tümünü sağlayan kuzu gerdan eti yüksek kalite protein kaynağıdır. İnsan sağlığına faydalı doymamış yağ asitleri barındıran kuzu gerdan, daha düşük yağ içeriği ile hem lezzetli hem de sağlıklı bir et seçeneğidir.

Kolajen zengini gerdan çorbası

Besleyici değeri yüksek gerdan çorbası, aynı zamanda bir kolajen deposudur. Cilt sağlığına, eklem esnekliğine, kemik gücüne, saç ve tırnak sağlığına olumlu etkileri olan kolajen, bağışıklık sistemi fonksiyonlarını da destekler. Bu lezzetli çorba, içerdiği yağ ve proteinler sayesinde vücut ısını artırır. Soğuk havalarda vücudu içten ısıtarak rahatlatıcı bir etki sağlar. Ayrıca içeriğindeki besin öğeleri ve amino asitler, özellikle kış aylarında görülen grip ve soğuk algınlığı gibi hastalıklara karşı vücut direncini artırır. DANET'in usta şeflerinin önerdiği Limonlu ve Yoğurtlu Gerdan Çorbası, Ramazan ayı için her açıdan ideal bir çorba çeşididir.

Malzemeler

- 400 g DANET kuzu gerdan eti
- Yarım çay bardağı un
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım limon suyu
- 1 adet yumurta
- 5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber



Hazırlanışı:

Soğan ve sarımsağı ince kıyım, havucu yarım parmak olacak şekilde doğrayın. Orta ateşte, sıvı yağ ile soğan ve havucu hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Yıkayıp temizlenmiş kuzu gerdan etlerini dahil ederek 1-2 dakika kadar kavurun. 5 bardak suyu da dahil edip, ortalama 40-45 dakika kadar pişmeye bırakın. Kontrol ederek pişme süresini ayarlayabilirsiniz.

Pişen etleri bir kaba ayırıp, suyunu süzerek muhafaza edin. Soğanın kalanını ve 2 diş sarımsağı ince ince doğrayın. 2 yemek kaşığı sıvı yağda kavurun. Etin suyunu yarım bardak ayırarak ekleyin ve kaynatın. Haşlanmış etleri kemiğinden ayıklayıp bir kaba alın.

Ardından yoğurt, un, yumurta ve limon suyunu uygun bir kaptan çırpın. Ayırdığınız yarım bardak et suyunu ilave ederek hiç pütür kalmayana kadar işlemi devam ettirin. Kaynamaya başlayan et suyunun içine, ayıkladığınız gerdan etlerini ekleyin. Çırpılmış karışımı, kaynar halde yavaş ve hafif karıştırarak ekleyin. Et suyu hafif kıvam alana kadar eklemeye devam edin. Tuz ve karabiberi de ekleyip kısık ateşte yaklaşık 8 dakika kaynatın.

Uygun bir tavada tereyağı ile kırmızı toz biberi kavurup, kaselerde servise aldığınız nefis Danet kuzu gerdan çorbasının üzerine gezdirin. Afiyet olsun.

DANET ve ürünleri hakkında daha fazla bilgi için www.danet.com.tr adresi sipariş vermek için <https://online.danet.com.tr> adresi ziyaret edilebilir. Tarifin videosuna ise <https://www.youtube.com/@danetlezzeti> adresinden ulaşılabilir.

#DANET #KuzuGerdan #EtveEtÜrünleri #KuzuGerdanCorbasiTarifi #YemekTarifi

DANET Sosyal Medya Hesapları:

www.facebook.com/DanetLezzeti/
www.instagram.com/danetlezzeti
<https://twitter.com/danetlezzeti>
<https://www.youtube.com/@danetlezzeti>

DANET Hakkında

1975 yılında Afyonkarahisar'da hayata geçen ve kuruluşundan bu yana sofraları sağlıklı, lezzetli, kaliteli et ve et ürünleri ile buluşturan DANET, uzmanlaştığı hayvan seçiminden et ürünleri üretimi, dağıtımı ve perakende satışına uzanan değer zincirinde tüm süreçleri titizlikle denetliyor. DANET'in üretimdeki temel et ihtiyacını sağladığı Afyonkarahisar'daki seçilmiş besi çiftliklerinde yetiştirilen ve Türkiye'nin en iyi büyükbaş hayvan cinsi olarak kabul edilen büyükbaş hayvanlar, veteriner hekim kontrolünde ve İslami usullere uygun olarak kesiliyor. Önde gelen perakende markalarının yanı sıra, firmanın kendi markasıyla oluşturduğu kasap ve şarküteri mağazalarında tüketicilerle buluşan DANET ürünleri, Afyonkarahisar'da 10 bin metrekare alana yayılan üretim tesislerinde helal sertifikalı olarak, en yüksek gıda güvenliği ve hijyen standartlarında üretiliyor. Büyüme performansını kurumsallaşma ivmesiyle pekiştiren DANET, Türkiye pazarındaki güçlü konumunun yanı sıra 20'ye yakın ülkeye ihracat gerçekleştiriyor. Helal sertifikalı üretim yapan DANET'in ürün portföyünde, 2020 yılında Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odası (ATSO) ile imzalanan protokol çerçevesinde coğrafi işaretli olarak tescillenen ve Afyon Sucuğu ve Afyon Pastırması'nın yanı sıra, farklı kırmızı ve beyaz et ürünleri yer alıyor. 80'nin üzerinde lezzet seçeneğiyle tüketicilere, taze et ürünlerinin yanı sıra sucuk, pastırma, kavurma, jambon, sosis, salam ve füme ürünleriyle, hindi ve piliç ürün seçenekleri de sunan DANET, eve teslim kurban satışı da gerçekleştiriyor. Coğrafi tescilli DANET Afyon Sucuğu Güvenilir Ürün Platformu Feed the Future Ödüllerinde, Coğrafi İşaretli Ürünler kategorisinde Birincilik Ödülü'ne layık görülen DANET, yaklaşık 400 kişiye istihdam sağlıyor. www.danet.com.tr