



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN TATLISI

15 kişilik
1 adet koyun gerdanı
30 adet kuru kayısı
30 adet kuru erik
2 adet çubuk tarçın
5-6 adet karanfil
2 paket damla sakızı
1 su bardağı badem
Yarım su bardağı dolmalık fıstık
4 su bardağı tozşeker

Kayısı ve erikleri bir gece suda bekletin. Bademleri kaynar suda 5 dakika pişirip kabuklarını soyun. Daha sonra yapışmaz yüzeyli bir tavada renkleri dönene kadar kavurup kenara alın. Dolmalık fıstıkları da kavurun. Gerdanın yağlarını ayıklayıp bir tencereye alın. Üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su ekleyin. Önce orta sonra kısık ateşte kemiğinden ayrılıncaya kadar, ara sıra üzerinde biriken köpükleri alarak pişirin. Soğuduktan sonra kemikleri ve etlerin arasındaki sinirleri çıkarın. Eti lif lif ayırıp büyük tencereye alın. Üzerine gerdanı pişirdiğiniz sudan biraz ekleyin. Tencereyi orta ateşte kaynamaya bırakın. Ocağın altını kısıp bir gece suda bekletip süzdüğünüz kayısı ve erikleri ilave edin. Ara sıra karıştırarak yumuşamalarını bekleyin. Kaynama sırasında su eksilirse haşlama suyundan ekleyin. Kayısılar yumuşamaya başladığında tarçın, karanfil, badem ve dolmalık fıstığı ilave edin. Biri iki taşım kaynadıktan sonra tozşeker ve az miktarda tozşekerle dövdüğünüz damla sakızını tencereye ekleyin. 5-10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Servis kaplarına alıp sıcak olarak ikram edin.