



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN TATLISI (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Koyun gerdanı
30 adet Karanfil
5-6 adet Erik
Toz şeker

Gerdanın yağlarını ayıklayın. Üzerine 4-5 parmak geçecek kadar su ekleyin. Orta, sonra kısık ateşte uzun süre kaynatın. Kaynarken üzerindeki köpüğü alın. Kemiğinden ayrılacak kadar iyi piştikten sonra suyunda soğumaya bırakın. Haşlanmış gerdanın etlerini kemiklerinden ayırın. Etler arasında kalan yağ ve sinirleri iyice ayıklayarak lif lif ayırın. Ayıkladığınız etleri büyük bir tencereye koyun. Süzdüğünüz gerdan suyunu etlerin üzerine ilave edin. Tencereyi orta ateşte kaynamaya bırakın. Daha sonra ocağın altını kısın. 24 saat suda beklemiş kayısı ve erikleri atın. Tahta kaşıkla karıştırıp yumuşamalarını bekleyin. Kaynama sırasında su eksilirse haşlama suyundan ilave edin. Kayisılar yumuşar gibi olunca 2 çubuk tarçın, 5-6 adet karanfil, 1 su bardağı zarından ayıklanıp kavrulmuş badem ve yarım su bardağı kavrulmuş fıstığı ekleyin. 4 su bardağı toz şekeri katın. Karıştırarak eritin ve az şekerle dövdüğünüz damla sakızını ilave edin. Biraz daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatın. İkram kaplarına alın ve servis yapmadan önce mutlaka ısıtın.