



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GERDAN TATLISI (İZMİR)

Kurban Bayramlarında özellikle kurban etinden yapılan baharatlı bir et tatlısıdır. Kurbanın boyun kısmı önce çok az bir tuzla haşlanır. Sonra pişmiş et lifleri didiklenerek, kemiklerden ayrılır. Üzerine et suyu, şeker, tarçın, karanfil gibi baharatlar atılarak, ağıdalı bir hal alıncaya kadar pişirilir. Pişmeden biraz önce içine kayısı ve kara erik kurusu ile kavrulmuş badem veya çam fıstığı ilave edilir, yemek üzerine sıcak olarak yenir.

© lezzetler.com tarif no:51842 • adı:GERDAN TATLISI (İzmir) • gönderen:siyami • indirme tarihi:05.04.2025 - 14:59