



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN TATLISI (İZMİR)

1 adet koyun gerdanı
30 adet kuru kayısı
30 adet erik
2 adet kalın çubuk tarçın
5-6 adet karanfil
2 paket damla sakızı
1 su bardağı badem
Yarım su bardağı çamfıstığı
4 su bardağı toz seker

Gerdanın yağlarını ayıklayın. Üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su ekleyin, önce Orta, sonra kısık ateşte uzun süre kaynatın. Kaynarken üzerindeki köpüğü alın. Kemiğinden ayrılacak kadar iyi piştikten sonra suyunda soğumaya bırakın. Haşlanmış gerdanın etlerini kemikten ayırın. Etler arasında kalan yağ ve sinirleri iyice ayırarak 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 suyunda ilave edin. Kayısılar 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 tozşekerini katın. Karıştırarak eritin ve az şekerle dövdüğünüz damla sakızını ilave edin. Biraz daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatın, ikram kaplarını alın ve servis yapmadan önce mutlaka ısıtın.



Fotoğraf "seçin" tarafından gönderildi. 03.11.2015