



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN TATLISI (OSMANLI RAMAZAN)

TC Kültür Bakanlığı

Koyun etinin mutlak gerdan yani boyun kısmı olması şarttır. Temizce boyun yıkanıp dört beş parça kesilerek kızgın sadede şöylece karartılır. Ne pek kuruyacak kadar ve ne de kızarmamış denmeyecek kadar bu vechile kızaran parçalar bir tencereye çıkarılarak mezkûr sade içinde iki nihayet üç tane de soğan çentilerek nar gibi kızartılır. Ve soğan da tencereye dökülür.

Bununla beraber kızartan yağdan da hemen iki üç kaşık miktarı yine tencereye süzülür. Miktar-ı kifaye tuzu da konduktan sonra ateş üzerine oturtulur. Şimdi tencereye su konulacak yerde gerdan parçalarının üzerine çıkıp bir iki parmak da aşincaya kadar hemen şıra kıvamında olmak üzere âlâsından üzüm pekmezi konulur.

İşte böylece tertip edilen yahni piştikte ateşten indirilir. Ve hemen sahanlara çıkarılarak yenibahar ve tarçın gibi veyahut tarçın çiçeği tozu üzerine serptikten sonra sofraya getirtilir. Filhakika diğer et'imeye nispeten pek hoş olur.