



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GERDAN TATLISI

1 adet kuzu gerdan
1,5 su bardağı badem
6 su bardağı toz şeker
20 adet erik
2 yemek kaşığı damla sakızı
3 adet çubuk tarçın
20 adet kuru kayısı
7-8 adet karanfil
1 su bardağı dolmalık fıstık

Erikleri ve kuru kayısları suya koyup yumuşatın.

Dolmalık fıstıkları kavurun.

Damla sakızını havanda döverek toz haline getirin.

Gerdanı yağlarını ayıkladıktan sonra tencereye alın.

Eti üzerini geçmeyecek kadar suda orta ateşte pişmeye bırakın. Pişerken suyun üzerinde biriken köpükleri toplamayı ihmal etmeyin.

Et yumuşayıp kemiklerinden ayrılana kadar piştiğinde yağını ve sinirini iyice temizleyip elinizle lif lif ayırın.

Etleri başka bir tencereye alıp et suyunu da süzerek etlerin üzerine ekleyin.

Yemeği yeniden ocağa alıp kısık ateşte yeniden pişirmeye başlayın.

Suda ıslattığınız erik ve kayısları da ete ilave edip pişirmeye devam edin.

Meyveler yumuşadığında, karanfil, badem, tarçın ve kavurulmuş fıstıkları da tencereye ekleyin.

Ardından şekeri ilave edip karıştırarak pişirmeye devam edin.

Son olarak damla sakızını da ekleyip 10 dakika daha pişirin ve altını kapatın.

Önceden ısıttığınız kaplarda ılık servis edin.

