



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERDAN TATLISI

MALZEME:

1 adet koyun gerdanı (kuzu olabilir)
200 gram kuru erik
200 gram kuru kayısı
100 gram badem
300 gram toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı damla sakızı

YAPILIŞI:

Gerdanın yağlarını temizleyip, iyice yıkayalım.
Su dolu bir tencereye gerdanı koyup, iyice haşlayalım.
Gerdan haşlanıp ilik gibi olunca, sudan çıkarıp, kemiklerini ayıralım.
Etleri didikleyip, tekrar tenceredeki suya koyarak ocağa oturtalım.
İçine kuru erik ve kayısıyı yıkayarak atalım ve iyice pişirelim.
İyice pişince, şekerini ilave edelim.
Üzerindeki köpükler gidinceye kadar kaynatalım.
Bu esnada, bir kapta tarçın ve sakızı dövelim.
Tatlı biraz koyulaşınca, tarçını ve sakızı içine serpip, ağzını kapatalım ve ocaktan indirelim.
Bademleri sıcak suda kaynatıp, kabuklarını soyalım ve kavuralım.
Servis tabağına boşalttığımız tatlıyı, bademlerle süsleyerek servis yapalım.

NOT: Bu tatlının özelliği, ısıtılarak sıcak yenmesidir.