



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GERDANIYE KEBABI

### Malzemeler

- 1,5 kg iri parçalanmış kemikli kuzu ya da koyun eti (boyun eti tercih edilir)
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 500 gr kuru, sarı ya da mürdüm eriği (kuru olan herhangi bir cins erik de kullanabilirsiniz)
- 30-50 gr tereyağı (bitkisel margarin de kullanabilirsiniz)
- 2 yemek kaşığı tozşeker
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

### Hazırlanışı

Kuru erik kullanacaksanız ılık suda 30 dakika kadar bekletip yumuşatın. Taze turfanda eriği ise sadece yıkayın. Kemikli etleri yıkayıp süzün. Böylece etlerin kemik kırıklarını temizlemiş olacaksınız. Yemeklik çok ince doğradığınız soğanları, yağı ve eti orta boy bir tencereye koyup orta ısıllı ateşin üzerine oturtun. Sık sık karıştırarak, et suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar, 7-8 dakika kavurun. Etler suyunu çekmeye başlayınca tuz ve kara biberi ekleyin. Üzerine erikleri aktarın. 4 su bardağı sıcak suyu ve şekeri ekleyip ocağın altını iyice kısın, (ocağın ateşi mum alevi kadar zayıf olmalı) Yemeği, et iyice yumuşayınca kadar, en az 1-1,5 saat pişirin. Etler pişerken arada sırada karıştırarak kontrol edin. Ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun.

NOT: İsterseniz bu yemeğe 1 yemek kaşığı domates salçası da ekleyebilirsiniz.