



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GERDANIYE KEBABI

Maya Bulut

1.5 Kg. Kuzu Gerdani  
2 Adet Kuru Soğan  
3 Adet Sivri Biber  
15 Adet Mürdüm Eriği  
1 Çorba Kaşığı Salça  
1 Çorba Kaşığı Margarin  
4 Şu Bardağı Su  
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker  
Tuz  
Karabiber  
Kekik

Yemeğimize başlamadan önce eriklerimizi sıcak suda yarım saat bekletelim. İlk iş yemeklik kuru soğanlarımızı doğrayarak yağda kavuralım. İnce doğranmış sivri biberleri içine katalım. Yıkayıp süzdüğümüz kuzu gerdanlarını ekleyelim 4-5 dakika, suyunu çekene kadar kavuralım. Daha sonra salçayı ve suyunu ilave edelim. Yarım saat önceden yıkayıp sıcak suda beklettiğiniz erikleri (mürdüm eriği yerine kurutulmuş ekşi erik de tercih edebilirsiniz) ilave edelim. Toz şekerini, tuzu, karabiberi ve kekiği ekleyerek etler istediğimiz yumuşaklığa erişinceye kadar pişirelim.

