



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GERDANIYE

1 adet yağlı koyun gerdanı,  
4 bardak su  
1/2 su bardağı şeker  
1'çay kaşığı tarçın ve tuz  
1/2 kg. kestane.

Kestaneleri soyup temizleyin ve haşlayın. Eti, üzerinde biriken köpüğü arasına alarak yumuşayınca kadar kaynatın. Etler yumuşayınca, kemiklerden etleri ayıklayın ve bir kaba didikleyin. Üzerine şekeri döküp haşlama suyundan ilave ederek bir taşım kaynatın. Sonra kestaneleri, tuzu, tarçını ilave edin. Suyu az ise, et suyundan ilave edin. Hafif ateşte yarım saat kadar kaynatın.