



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GERDANLIK TATLISI

Malzemeler :

- 1 koyun boynu
- 1.5 su bardağı şeker
- 250 gr kuru kayısı
- 250 gr kuru erik
- 150 gr çam fıstığı
- 150 gr badem
- 1 kabuk tarçın
- 1 çay bardağı Amerikan pirinci
- 5 diş karanfil
- 1 paket sakız

Hazırlanışı:

Boyunu küçük parçalara ayırarak eti iyice ezilene kadar pişirin. Soğuttuktan sonra etleri lif lif ayırarak yağlı kısımlarını çıkarın. Hazırladığınız bu ete 1 bardak et suyu, baharatları ve şekeri idave ederek koyu bir kıvama getirin.

Koyulaştığı zaman bir gece önceden ıslatmış olduğunuz kayısı ve erik kurusularını küçük doğrayarak içine atın. Bu karışıma pirinci de ekledikten sonra, meyveler hafif yumuşayınca kadar pişirin. Daha sonra dövülmüş sakızı da ilave edip biraz daha pişirin.

Pişirdiğiniz bu karışımı servis tabaklarına alın ve üzerini kavrulmuş badem ve çam fıstığı ile süsleyin. Sıcak olarak yemek sonunda eklemekle servis yapın.