



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TATLI YAHNİ (BURSA)

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

(Gerdaniye & Kestane Kebabı)

1 adet yağlı koyun gerdanı  
½ su bardağı şeker  
1 çay kaşığı tarçın  
½ kg kestane  
4 su bardağı su  
1 çay kaşığı tuz

Gerdan üç dört parçaya bölünüp ölçülü su ile bir tencerede haşlanır ve etler yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer tarafta kestanelerin kabukları soyulup çıkarılır. Ayrı bir tencerede haşlanır. Haşlanan kestanelerin iç kabukları da temizlenip kenara bırakılır. Haşlanan etler kemiklerinden ayıklanır. Ayrı bir kaba didilmiş etler konup üzerine şekeri dökülür. Haşlama suyundan ilave edilip bir taşım kaynatılıp kestane tuz ve tarçın ilave edilir. Su az gelirse haşlama suyundan ilave edilir. Hafif ateşte yarım saat kadar kaynatılıp sıcak servis yapılır.

Not: Pişen et ve kestanelerin pişmişliği aynı olmalı ağızda dağılmalıdır. İçine konulan gereçler şekil ve özelliklerini yitirmemiş olmalıdır.