

## GERDAN TATLISI



1 adet koyun gerdanı,  
30 adet kuru kayısı,  
30 adet erik,  
2 adet kalın çubuk tarçın,  
5-6 adet karanfil,  
2 paket damla sakızı,  
1 su bardağı badem,  
yarım su bardağı çamfıstığı,  
4 su bardağı toz seker

Gerdanın yağlarını ayıklayın. Üzerini 4-5 parmak geçecek kadar su ekleyin, önce Orta, sonra kısık ateşte uzun süre kaynatın. Kaynarken üzerindeki köpüğü alın. Kemiğinden ayrılacak kadar iyi piştikten sonra suyunda soğumaya bırakın. Haşlanmış gerdanın etlerini kemikten ayırın. Etler arasında kalan yağ ve sinirleri iyice ayırarak lif lif ayırın. Ayıkladığınız etleri büyük bir tencereye koyun. Süzdüğünüz gerdan suyunu etlerin üzerine ilave edin. Tencereyi orta ateşte kaynamaya bırakın. Daha sonra ocağın altını kısın. 24 saat suda beklemiş kayısı ve erikleri atın. Tahta kaşıkla karıştırıp yumuşamalarını bekleyin. Kaynama sırasında su eksilirse haşlama suyunu da ilave edin. Kayısılar yumuşar gibi olunca 2 çubuk tarçın, 5-6 adet karanfil, 1 su bardağı zarından ayıklanıp kavrulmuş badem ve yarım su bardağı kavrulmuş fıstığı ekleyin. 4 su bardağı tozşekerini katın. Karıştırarak eritin ve az şekerle dövdüğünüz damla sakızını ilave edin. Biraz daha pişirdikten sonra ocağın altını kapatın, ikram kaplarını alın ve servis yapmadan önce mutlaka ısıtın.

## KARADUTLU LOR TATLISI



İzmir'in özellikle Tire ilçesinde yapılan ve burasıyla özdeşleşmiş olan bu yöresel lezzeti evde de uygulayabilirsiniz.

### **Malzemeler:**

Yarım kilo karadut

750 gr şeker

1 su bardağı su

½ Limon suyu

### **Yapılışı:**

Dutları yıkayıp saplarını ayıkladıktan sonra, bir tencereye 750 gr **şeker** ve 1 su bardağı **suyu** ekleyip ocağa koyun Şeker eriyip şerbet kaynamaya başlayınca içerisine ayıkladığınız dutları atıp bir süre daha kaynatın. Reçel kıvamını alınca yarım limon suyunu ekleyerek reçeli ocaktan alıp soğumaya bırakın. Reçel soğuyunca cam bir kavanoza doldurun. Dilerseniz siz bu tatlıyı hazır dut reçeli ile de hazırlayabilirsiniz. Dut reçelini dut mevsiminde hazırlamanız bu tatlıyı istediğiniz zaman misafirlerinize sunmanızı kolaylaştırır.

Yarım kilo tatlı loru dilimleyerek servis tabaklarına alın. Lorun üzerine daha önceden hazırlamış olduğunuz dut reçelinden dökerek servis yapın. Afiyet Olsun.

## LOKMA TATLISI



### **Malzemeler :**

2 su bardağı un  
1 su bardağından 1 parmak eksik su  
1 çorba kaşığı kuru maya  
1 adet yumurta  
1 su bardağı sıvıyağ  
2 adet kesme şeker  
1 tutam tuz

### **Şerbeti için:**

2,5 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
¼ limon suyu

### **Yapılışı:**

Şerbeti için şekerle suyu kaynatın. Ocaktan inmesine yarım limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatarak ocaktan alarak soğumaya bırakın. Unu geniş bir yoğurma kabına eleyin ve ortasını açın. 1 su bardağı ılık suda kesme şekerleri eritin, mayayı ekleyerek mayalamaya bırakın. Mayalı suyu una dökün, tuz ve yumurtayı ilave ederek akıcı ve yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerine bir bez örterek mayalanmaya bırakın. Derince bir kaba sıvıyağı koyarak kızdırın. Hamurundan küçük parçalar kopartarak kızgın yağda kızartın ve yağdan alır almaz soğuk şerbete atın. Şerbeti çeken tatlıları servis tabağına alın.

## ŞAMBALI



İzmir'in meşhur tatlısıdır. Eskiden ara sokaklardan günün her saati şambali tatlısını satanlar geçirdi ve özellikle çocuklar bir parça tatlı almak için harçlıklarını biriktirirlerdi.

### **Malzemeler:**

2 su bardağı yoğurt

2 su bardağı şeker

½ kg irmik

1 su bardağı un

1 çay kaşığı (tepeleme) karbonat ( kabartma tozu olmaz)

### **Şurubu için:**

4.5 su bardağı şeker

3.5 su bardağı su

1-2 paket vanilya

**Hazırlanışı:** Hamurun malzemeleri bir kaba konularak çırpma teli ile iyice karıştırılır. Dikdörtgen cam kaba ya da aynı büyüklükteki uygun olan bir tepsi önce su ile ıslatılır daha sonra hamur dökülür. Pişince ince dikdörtgenler şeklinde kesileceğinden bunların ortasına gelecek şekilde sıralı olarak fıstık ya da badem dizilir. 180-200 c de üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirilir. Bir tencerede su ile şeker şerbet kıvamına gelinceye kadar pişirilir ve pişmesine yakın vanilyaları eklenilir. Ocaktan alınan şerbet ve fırından çıkan tatlı ılımaya bırakılır. Her ikisi de ılıyınca şerbeti tatlının üzerine dökün ve resimdeki gibi ince dikdörtgenler şeklinde keserek servis edin. Afiyet olsun.