ERİK PÜRESİ

Erikleri (sulu ve mor erikler tercih edilmelidir) akan soğuk su altında yıkayın. Doğal çizgisinden ikiye kesin. İkiye bölünüp çekirdeğin çıkması için iki yarıyı değişik yönlerde burun. Kalın bir tencerenin dibine su koyun. Erikleri koyup, suları akana dek hafif ateşte pişirin. Tencerenin kapağını açıp, su buharlaşana dek pişirmeyi sürdürün. Meyveleri püre makinesinden geçirip, dilediğiniz tatlılığı sağlayana dek şeker ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:50280 • adı:Erik Püresi • gönderen:orijin • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:48