HARİS (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Yarım kg Halis eriği (kurutulmuş)
2 su bardağı çekilmiş ceviz
1 çay bardağı pekmez
3 yemek kaşığı tereyağı

Kurutulmuş erikler yıkanır. Bir su bardağı su ile kısık ateşte yumuşayıncaya kadar haşlanır. Süzgece dökülerek, suyunun süzülmesi ve soğuması beklenir. Ceviz bir kâseye alınır. Koyu pekmez şurubu azar azar dökülerek karıştırılır. Cevizlerin birbirini tutması sağlanır. Soğuyan erikler teker teker alınır. İçleri hazırlanan cevizle doldurulur ve kapatılır. Küçük bir fırın tepsisine (cam da olabilir) dizilir. Eritilen tereyağı, eriklerin üzerine dökülür. Eriklerin haşlama suyu da fırın tepsisine dökülerek, tepsi ısıtılmış fırına sürülür. Bir iki taşım kaynatıldıktan sonra fırından alınır. Yağı donmadan, sıcak olarak servis yapılır.

Not: Yörede farklı erik türleri bulunmaktadır. Bunların bir kısmı tamamen yöreye özgüdür. En fazla tanınanları, tamas, haris, evrievür ve salor erikleridir. Bir kısmı, yemeklere ekşi tatlar vermekte kullanılmak üzere pestil haline getirilirken, bir kısmı kurutularak, uzun kış aylarında komposto yapmak üzere saklanır. Yörenin nadir erik türlerinden olan haris eriği ise, erik dolması adı verilen bir tatlının yapılışında kullanılır. Eylül ayında toplanan erikler, ortalarından açılarak çekirdekleri çıkarılır. Özel kurutma tahtalarına dizilerek temiz bir ortamda güneşte kurutulur.

© lezzetler.com tarif no:109815 • adı:Haris (Uzundere Erzurum) • gönderen:tarifci abla • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:16