



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU ERİK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

2 küçük kavun,
200 gram kurutulmuş mürdüm eriği,
100 gram kurutulmuş santarosa eriği,
1 parça limon kabuğu (beyazı çıkarılmış olacak),
çorba kaşığı toz şekeri.

Yapımı: Erikleri birkaç saat soğuk suda ıslatın. Sonra sularını dökün. Erikleri küçük bir tencereye koyun. Limon kabuğu parçasını da kattıktan sonra eriklerin üstünü örtecek kadar su koyun ve kuşaneyi hafif bir ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca eriklerin suyunu süzün. İçindeki limon kabuğunu da çıkarıp attıktan sonra kuşanedeki eriklerin üstüne şekeri kattıktan sonra erikleri ağzı kapalı olarak 15 dakika kaynatın. Sonra erikleri ateşten indirin. Çekirdeklerini çıkarıp ezin ve kaynadiğı şekerli suyla birlikte tel süzgeçten geçirin. Beri yanda kavunları ortadan ikiye bölün. Çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra keskin kenarlı bir kaşıktan yararlanarak kavunun yenecek etli kısmını çıkarın (Kabukları delmemeğe dikkat edin). Sonra boşalan kavun kabuklarının içine erik salçasını bölerek boşaltın. Bunların üstüne de küçük parçalara doğrayacağınız kavunları koyun. Sofraya çıkarıp servis yapın.