



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURU ERİKLİ TİRİT

1 tane limon  
300 gram kuru erik  
2,5 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
3 dilim ekmek

Kuru erikleri yıkayınız. Tencereye su ile beraber koyunuz. 12 saat bırakınız. Saldığı suyu alınız. Tepsiye ekmekleri diziniz, üzerine erikli suyu dökünüz. Diğer bir tarafta, başka bir kaptaki eriklerle suyu ve şekerli şurup kıvamına gelene kadar kaynatınız. İçine limon sıkınız. Elde edilen şurubu, erik suyu ile ıslanmış ekmeklere dökünüz, soğutarak servis yapınız.