



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DAĞ ERIĞİ TURŞUSU (UŞAK)

<https://cook.com.tr>

Kabak 4 Adet  
Su 1.5 Litre  
Sivri Biber 4 Adet  
Sarımsak 1 Adet  
Dağ Eriği 1 Kilogram

Erikleri sıcak suyla yıkadıktan sonra tencereye koy ve suyunu da kat, 1 saat kaynattıktan sonra süzdür. Tencereye suyunu, sonra içine kurutulmuş bütün biber ve kabakları ortadan kesip parmak şeklinde yaptıktan sonra içlerinin çekirdeğini alıp 4 santim büyüklüğünde doğra içine at. Sarımsakları da soy dövüp içine at, kabaklar yumuşadıktan sonra az kekik at. Soğut yemekler için sakla.

Not: Erikler kurutulmuş olur Uşak Yazıtepe'nin dağlarında bulunur, çek ekşidir.

---