



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜDÜKLÜDE KURU MEYVELERİ PİŞİRMEK

Kuru meyveler düdüklü tencerede, 12 saat (bir gece) önceden ıslatılmalarına gerek kalmadan kısa zamanda pişirilebilir.

Meyveleri iyice yıkayıp yabancı maddeleri ayıklayın. Büyük bir kaseye yerleştirin ve 500 gr meyveye 2 bardak su dökün. Üstünü kapatın ve 10 dakika bekletin.

Önceden ıslatılmış kuru meyve kullanıyorsanız, ıslatmayın. Gerekli miktarda kaynar suyu kullanarak, kılavuzda verilen süreden 1 dakika az pişirin.

Ayaklığı ve sepeti çıkarın. Meyveyi ve ıslama suyunu tencereye koyun, 2 - 3 yemek kaşığı şeker ilave edin.

Alternatif tatlandırıcı olarak bal veya açık veya koyu mısır şurubu kullanılabilir.

İlave koku maddesi olarak limon veya portakal kabuğu, karanfil veya başka baharat, portakal suyu ve/veya koku maddeleri kullanın. İyice karıştırın.

Meyveler pişerken şişeceği için tencereyi yarısından fazla doldurmayın. Meyveleri ıslattıktan sonra en az 1 bardak sıvının kalmasına dikkat edin.

Tam basınca getirin ve kuru meyve piştikten sonra buharı mutlaka yavaş yavaş saliverin.