



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK BASTISI

500 g mürdüm eriği
3 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı pekmez
2 su bardağı su

Mürdüm erikleri yıkandıktan ortadan bölünerek çekirdekleri çıkartılır. Her yarım erik ikiye bölünerek kısa kenarlı bir tencereye dizilir.

Suyunu ekleyerek hafif ateşte yumuşayınca kadar pişirilir. Erikler yumuşadıktan sonra yağ ve pirinç eklenir. Pirinçler de piştikten sonra pekmez eklenerek ateşten alınır.
