



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK BURUCU (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Erik 4 kilogram

Fırında: Erikler güzelce yıkanır, ortadan ikiye kesilir ve içindeki çekirdekler çıkarılır. Fırın tepsisine fırın kağıdı serilir ve üzerine kabuk kısmı fırın kağıdına gelecek ve erikler birbirine değmeyecek şekilde tepsiye dizilir. Fırın tepsisi fırına verilip 200 derecede 3-4 saat boyunca fırında pişirilir. Ara ara eriklerin yanıp yanmadığı kontrol edilir. Süre dolunca fırın kapatılır ve erikler gece boyunca fırında kalır.

Güneşte: Erikler güzelce yıkanır, ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır. Tepsinin içine koyulur, kabuklu kısımları tepsinin dibine, kesik kısımları yukarı bakacak şekilde güneşli bir yerde 4-5 gün boyunca yahut erikler iyice kuruyana kadar güneşte bekletilir. Kuruyan erikler cam kavanoza koyulur. Kavanozun ağzı sıkıca kapatılır.

