



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ERİK CHUTNEY

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

750 gr. Erik, çekirdeksiz

50 ml Su

200 gr. esmer Şeker

1/2 ÇY. Zencefil, toz

1/2 çay kaşığı Muskat

1 ad. Zencefil, küp küp doğranmış

50 gr. Kuru Üzüm

2 yemek kaşığı Sirke-esansı

Erikleri küçük küçük kesin, su, şeker, baharat, zencefil ve kuru üzümleri bir kaba koyun ve üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 10 dakika ve sonra 450 Watt gücünde 30-40 dakika daha pişirin. Sirkeyi ilave edin, üstü kapalı yaklaşık 10 dakika daha 450 Watt gücünde hafif ateşte pişirin. Chutney sıcak ve tadı oldukça baharatlı olmalıdır, soğudukça baharat tadı azalır.

---