



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİK ÇİRİ TATLISI (TOKAT)

1,5 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış kuru mürdüm eriği

Bir buçuk su bardağı su

2 adet karanfil

1 su bardağı tozşeker

Üzerine:

Ceviz

Kaymak

Kuru erik, su ve karanfili bir tencereye alıp kapağı kapalı olarak ocağa oturtun. Kaynamaya başlayınca altını kısın. Koyulaşmaya kadar pişirin. Tozşeker ilave edin. Kapağı açık olarak 5 dakika daha pişirin. Tatlıyı kaselere alıp soğutun. Ceviz ve kaymakla süsleyerek servis yapın.

