



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİK DİZMELİ EKMEK TATLISI

- 1 adet yuvarlak köy ekmeđi
- 1 kg anjeli erik
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardađı su
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı halis tereyağı

Ekmeđ 1 cm kalınlığında dilimlenir. Her dilim ortdan ikiye kesilir. Üzerlerine tereyağı sürülür ve tepsiye dizilir. 180 derece fırında tereyağı eriyene kadar pişirilir. Su, şeker ve limon suyu tencereye konur. Kaynamaya başlayınca ikiye kesilmiş ve çekirdekleri alınmış erikler atılır. Erikler yarım yumuşayana kadar pişirilir. Ekmeklerin üzerine ılık erik suyu gezdirilir. Sonra her ekmeğin üzerine eşit miktarda erik konur. Soğuyunca servise sunulur.