



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK EKŞİSİ (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Bunun için can erikler alınır (Taş erigi ile de yapılabilir.). Yeterli büyüklükteki haslama tenceresinde bir miktar su ile erikler haslanmaya başlanır. Bir tasım kaynayan erikler sudan çıkartılır ve sıradaki diğer erikler haslamaya alınır. Böylece bir hayli erik haslandıktan sonra haslamaya son verilip haslama suyu koyulasıncaya kadar kaynatılır. Koyulasan erik haslama suyu içine ocaktan indirilmeden az önce bir baş soğan konularak kısa bir süre de bu şekilde kaynatılır. İstenilen kıvama gelince ocaktan indirilen haslama suyunun içindeki soğan dışarı alınır ve sogutulan bu su erik eksisi olarak hemen hemen bütün yemeklerde ve salatalarda kullanılabilir.

Not: Genellikle hafif kekremsi olması ile bilinir. Haslanarak suyu alınan erikler atılmayıp onlardan da erik marmelatı yapılır.
