



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK EKŞİSİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

Erikler toplanır. Yıkanır, gazzik (Su ısıtmak için kullanılan ve kazanın küçüğü olan bakır tencere.) içine konur, bir miktar (Erikler, aralarından görünecek kadar.) su konarak haşlanır.

Erikler patlayınca ateşten alınır. Ilık olunca bez torbalara doldurulur ve üzerine baskı uygulanarak iyice süzülmesi sağlanır.

Çıkan şıra tekrar gazzikte kaynatılarak kıvama ulaşması sağlanır.

Damlardaki dizili olan terpoş, tepsi, sini, leğen gibi kaplara saplı taslar ile ince ince konarak güneşte olgunlaşması sağlanır.

Günlük kontrolleri yapılan kaplar, birbirine aktarılarak tek kaptaki toplanır.

Ekşinin olduğu kanısına varılınca tuzu atılır. Damdan alınmadan tuz, güneşte ekşiye yedirilir. Cam kavanozlarda saklanır. Erik ekşisinde kullanılan erik, çok ekşi ise al erikle (Reçel yapılan, çekirdeği ayrılan, rengi sarı, pembeliği olan erik.) karıştırılarak mayhoş tadın elde edilmesi sağlanır.

Not: Erik ekşisi; ekşili köftelerin, etli külah dolmasının, pat köftelerin, kısırın, salataların (karışık, pirpirim, pekuşu otlı salataları) pirpirim yemeğinin (nohutlu, fasulyeli, mercimekli yemek) ve zeytinyağlı yemeklerin hazırlanmasında kullanılır. Erik ekşisi için ihtiyaç duyulan erikler bahçede yetiştirilen erikler olup satın alınarak yapılmaz. Erik ekşisi nar ekşisinin kullanıldığı her yerde kullanılır. Bu ekşiyi satın alırken, yapan kişinin temiz olmasına dikkat ederler.

