



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK EKŞİSİ

5 kilogram ekşi erik
1 yemek kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

Erikleri iyice yıkadıktan sonra üzerini bir parmak geçecek seviyede suyun içinde yüksek ateşte pişmeye bırakın. Haşladığınız erikleri 30-40 dakika sonra ocaktan alıp bir süzgece aktarın. Süzgeçteki erikleri kaşık yardımıyla ezin ve tencerede biriken erik püresini daha da ezmek için blender kullanın. Püre haline gelen malzemeyi önceden hazırlamış olduğunuz çift katlı tülbent keseye doldurun. Keseyi süzgece koyup üzerinde baskı yapın ve suyunu iyice akıtın. Sıkma işlemi bitmiş gibi görünse de pürenin içinde hala su kalmış olacağından bir gece boyunca suyun akmasını bekleyin. Ertesi gün iyice süzölmüş olan erik suyunu pişirme tenceresine alın. Harlı ateşte devamlı karıştırarak kaynatın. Kıvamı koyulaşınca içine tuzunu dökün ve bekletmeden ocaktan alın. Erik ekşisini sıcakken kavanozlara doldurup sıkıca ağzını kapatın. Erik ekşiniz salatalarınız için hazır.

