



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİK HOŞAFI (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 gr eşbabiye (erik kurusu)  
250 gr çir (aluça /can eriği kurusu)  
10 bardak su  
2 su bardağı toz şeker

Eşbabiye ve çirler yıkanır.  
Bir tencereye 10 bardak su eklenir.  
Su eklenen tencerede önce yıkanmış çirler bir saat bekletilir.  
Sonra kaynamaya bırakılır ve 5 dk kaynatılır.  
Kaynayan suya eşbabiye ve şeker ilave edilir.  
Eşbabiye yumuşayınca tencere ocağın altından alınır ve soğumaya bırakılır.  
Soğuk olarak servis edilir.

Not: Elazığ'da Erik olarak bilinen yabancı kayısının güneşte kurutulmuş haline "Eşbabiye" denir. Türkiye genelinde Can Eriği olarak bilinen, Elazığ'da ise "Aluça" diye isimlendirilen meyvenin güneşte kurutulmuş haline "Çir" denir.

