



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK KAVURMASI

Yarım kg kuru erik
1 su bardağı şeker
1 dolu çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ceviz

Erik 1 saat kadar ılık suda bekleterek yumuşaması sağlanır. Sonra süzülür. Tavaya tereyağı konur, eriyince erikler atılır, şeker eklenir, 15 dakika kadar kavrulur. Servis tabağına konur. Üzerine dövülmüş ceviz serpilir.
