



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİK KURUSU PÜRESİ

Avrupa Birliği Bakanlığı  
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

50 gr şeker  
300 gr kuru erik (kurutulmuş)  
Baharat için:  
Tereyağı  
150 gr rendelenmiş ekmek  
100 gr tarçın (toz)

Erik kurularını yumuşayana kadar sıcak suda bekletin sonra hafifçe onları sıkın. İçlerindeki çekirdek benzeri şeyleri ayıklayın ve her birinin içine bir küp şeker yerleştirin. Her birini bir kay sı büyüklüğünde hazırladıktan sonra tencerede kaynatın. Onları tencereden alın ve tuzlu suda tekrar haşlayın. Kısa süre sonra suyun yüzüne çıkacaklardır. Kevgir ile boşaltın. Bir tavada rendelenmiş ekmek ve tarçın ile tereyağını eritin. Rengi altın rengini alana kadar kavurun. Çeşni ile erik püresi köftelerinin üzerini kaplayın. Onları hemen servis yapın.

