



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK KURUTMASI

Erikler yıkandıktan ve mümkünse çekirdekleri çıkarıldıktan sonra. 20 dakika hafif şurupta haşlanır ve suyu süzdürölüp kerevetlere serilir. Erikler, kurutma fırınında veya dolabında, 60-75 derece sıcaklıkta ve 20-24 saatte kururlar.