



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ERİK KURUTMASI

Durulmuş küllü suyu alıp bir kazanda kaynatınız. Bu sırada hangi cinsten olursa olsun sağlam erikleri bir sepete koyarak bu kaynar suya, sepetiyle birlikte sokup çıkarınız. Çekirdeği çıkan erikler 1-2 gün hasır üstünde kaldıktan sonra, kurumadan, erikler henüz yumuşak halde iken iki parmak arasında birer birer sıkılıp çekirdekleri çıkarılmalıdır.
