



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK PESTİLİ

2 kilogram kırmızı erik
2 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı nişasta
Yeteri kadar su

Erikleri güzelce yıkayıp tencereye alın.
Eriklerin üzerini geçecek kadar su ilave edin.
Daha sonra şekeri ekleyip kaynatın.
2 yemek kaşığı nişastayı su ile açıp tencereye ekleyin.
Erik püreniz kıvam alında kevgirden geçirerek kabuk ve çekirdekleri ayırın.
İlk sıcaklığı geçtikten sonra yağlı kağıt üzerine ince olacak şekilde yayın ve güneş almayan bir yerde bekletin.
Pestilin alt kısmı kuruyunca diğer kısmını da kuruması için çevirin.
Tamamen kuruduktan sonra yağlı kağıtta çıkarıp tüketebilirsiniz.

