



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİK PESTİLİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

5 kilo erik  
4 su bardağı şeker  
3 yemek kaşığı nişasta

Eriklerimizi güzelce yıkayarak çekirdeklerini çıkarıyoruz. Sonrasında üzerine 5 kg erik için 2 su bardağı şekeri ekleyerek kısık ateşte hiç su koymadan kabukları çatlayıp erikler iyice yumuşayana kadar kaynatıyoruz. Erikler güzelce suyunu salıyorlar. Delikli bir kevgir kullanarak kabuklarını ve çekirdeklerini ayırdığımız erik püresinden küçük bir kase ayırarak içine 3 yemek kaşığı nişasta ekliyoruz. Küçük bir kapta karıştırmamızın amacı nişastanın topak topak olmasını engellemektir. Nişastalı karışımı yeniden tencereye ekleyerek ve 2 su bardağı daha şeker ilavesi yaparak koyu bir muhallebi kıvamına gelene kadar kaynatıyoruz. Erik pestili harcı sıcak sıcak ince bir tabaka halinde ister tepsilere ister köşelerinden iyice gerdirilmiş temiz bir çarşafa yayılarak bir iki gün ön kuruma yaptırılır. Dışarıda direk güneş altında kurutma olacak ise üzerine temiz bir tül gerelim arılar rahat bırakmayabilir. Yağlı kağıt serili tepsiler kullandım ve ev ortamında olduğu için 80/90 derece fanlı fırında 1 er saat fırınlayarak tepsilerimi beklemeye aldım. Ortalama 1 hafta sürede kurudular.

Not: Çerez kullanacaklar cevizi ya da fındık parçalarını tepsiyeye ince bir kademe halinde yaydırılan harçtan hemen sonra yapmalıdırlar. Kolay olsun diye blenderdan geçirmeyin kevgir kullanın. Blender doğal eriğin tüm liflerini parçalanarak besleyici özelliğini kaybetmesine sebep olmaktadır. Tamamen her yerinin kurumasına dikkat edelim kurumadan katlanan pestiller ilerisi için küf yapabilir. Eğer dışarıda saklanacak ise temiz bir bez çuvala sarılarak serin bir ortamda muhafaza edilmelidir.

