



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİK PESTİLİ

Bol miktarda toplanmış, olmuş yumuşak erikler kevgirde yıkanıp bir büyük kaba yahut kazana doldurulur. Sıkı kaynatılır. Kuvvetli bir kepçe ile de karıştırılıp ezilir ve dağıtılır ve pelte haline getirilir. Sonra, süzgeçten geçirilir. Hasıl olan öz kayısı suları tekrar ocağa konur. Suyunu çekince ince tabakalar halinde, tepsilere dökülür. Güneşte kurutulur. Tamam olunca bükülüp kilerde saklanır.

Not: Erik pestili oldukça ekşi olur, kullanılacağı zaman şekeri daha fazla katılabilir.

---