



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK PEVREDESİ

Metin Okutan

Malzeme sadece mürdüm eriği ve su. Erik miktarı size kalmış. Yıkanmış mürdüm erikleri bol suda yumuşayıncaya kadar haşlanır. Haşlama işlemi bittikten sonra soğumaya yüz tutan erikler kevgirden elle sıkılarak geçirilir. Çekirdekleri ve kabukları kevgirde kalacaktır. Kevgin altındaki erik tekrardan ocağa konup ara sıra karıştırılarak pişilir. Pişme süresi eriğin salça kıvamını almasına kadardır. Kaynadıkça renginin nasıl koyulaştığına inanamayacaksınız.