



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK PÜRESİ

www.miele.com.tr

2500 gr. olgun Erik
125 gr. Şeker

Eriklerin çekirdeklerini çıkartınız, parçalara bölünüz ve bir kızartma kabına veya cam kaseye koyunuz. Üstüne şeker serpiniz, yaklaşık 3 saat çekmeye bırakınız ve daha sonra üstü açık pişiriniz.

Pişme sırasında sıkça karıştırınız. Erik püresi hafif ateşte pişirilmelidir.

Meyve suyunu çok fazla kaynatmayın, soğurken katılaşır.

Hazır Erik püresini önceden hazırlanmış cam kavanozlara doldurunuz ve hemen ağzını kapatınız.

Kavanozları yaklaşık 5 dakika ters çevirin, daha sonra düzeltin.