



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ERİK SOSU (BALIK İÇİN)

500 g kırmızı erik (her biri 2'ye kesilip, çekirdekleri temizlenmiş)  
5 çorba kaşığı elma sirkesi

Erikler ve sirkeyi küçük bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtun. Karışım tıkrıdamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp, erikleri yumuşayınca kadar (yaklaşık 7 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, karışımı blender kabına aktararak, püre kıvamı alınca kadar karıştırın. Sosu bir sos çanağına aktarın, haşlama balıkların yanında servis yapın.

---