



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK ŞURUBU

1 kg. kırmızı sulu erik
1 kg toz şeker
2 parça limon tuzu

Yumuşak ve sulu kırmızı erik yıkanır, suyu süzülür, bir tencere içinde iyice ezilerek püresi çıkarılır, elekten geçirilerek kabuğu ve çekirdekleri ayrıştırılır.

Elde edilen erik püresinin üzerine 1 kg. toz şeker dökülerek karıştırılır. Ocağa konur, kaynatılır, kaynama başlayınca ateş kısılır 10 dakika kaynatılır, içine 2 parça limon tuzu atılır ve bir 10 dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır. Soğuyunca şişelere çekilerek buzdolabında saklanır. İhtiyaç oldukça sulandırılarak içilir.

Püf noktaları:

- # Eriğin suyunu sıkarken çekirdekleri biraz ele batıyor.
 - # Eriğin kabuğu çok ekşi oluyor, kesinlikle içine karışmasın.
 - # Tencerede çok fazla köpürüyor, bunun için oldukça büyük bir tencere kullanın.
 - # Erik suyu, soyulmuş elma gibi kararıyor, hemen şekerini katıp ateşe koyun.
 - # Aynı şekilde biraz fazla kaynatıp koyu kıvamda saklarsanız, marmelat oluyor.
-