



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ERİK TATLISI

2 orba kaşığı pirinç unu  
1 paket vanilya  
2 su bardaęı toz eker  
1 kilo mürdüm erięi

Tencereye 1 su bardağı kadar su koyup kaynatın. Bu arada eriklerin çekirdeklerini çıkartıp ortadan ikiye ayırın. Tencerede kaynayan suyun içine dizin. zerine ekerini dkn. Kapağını kapatarak pişmeye bırakın. 2 çorba kaşığı suyun içinde pirinç ununu ekleyip karıştırın. Pişen eriklerin içine ekleyip tatlının kıvamını vermek için 2 dakika daha kaynatın. Vanilyasını ilave ederek soğumaya bırakın. Yanında dondurma ya da keklerin üzerinde muhallebiyle ikram edilebilir.

