



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK TATLISI

Yarım kilo mürdüm eriği

1 su bardağı şeker

1 kabuk tarçın

2 adet karanfil

1 çorba kaşığı nişasta

1 çay bardağı su

Mürdüm eriklerini yıkayıp çekirdeklerini çıkartın. Dilimlere ayırın. Üzerine şekeri döküp 1 saat kadar bekletin. Daha sonra içine tarçın, dövülmüş karanfil ve çok az su ekleyip ocak üzerinde kaynamaya bırakın. Erikler yumuşayınca içine suyla açılmış nişastayı ekleyip suyunu biraz koyulaştırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kızarmış pidelerin üzerinde ya da yanında dondurmaya çok güzel bir tatlı oluyor.