ERİK TAVASI

750 gr. yeşil erik
1 adet soğan
10 ml. üzüm pekmezi
Zeytinyağı
2 adet domates
1 demet taze nane
Yenibahar
Tuz
Karabiber

Soğanı ayıklayıp jülyen kesin. Domatesleri blanşe edip küp doğrayın.
Tencereye yağı koyun. Soğanları kavurun. Soğanlar şeffaflaşınca domatesleri ilave edin.
Taze naneden birkaç yaprak süslemek için ayırıp kalanını şerit kesip tencereye ekleyin.
Tuz, pekmez ve baharatları ilave edin. Karışımı servis tabağına alın.
Kısık ateşte erikleri fazla yumuşatmadan yaklaşık 10 dakika kuvvetli ateşte pişirin.
Erikleri domatesli karışımın üzerine koyduktan sonra ılık veya sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu yemeği erik turşusu ile de hazırlayabilirsiniz. Bazı yörelerde erik tavası eksi küçük elma ve hatta ayva ile de hazırlanır. Ayva ile hazırlandığında yemeğe nar pekmezi de konulur. Antep yöresinde ise bu yemek kıyma ve elma ile pişirilir. Elmaların çekidekleri çıkartılır ve hazırlanan etli harç ile elmaların içi doldurulur.

© lezzetler.com tarif no:129425 • adı:Erik Tavası • gönderen:talimat • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:56