



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİK VE HURMA DOLMASI

Eyüp Sevinç

6 adet sarı erik kurusu
6 adet siyah erik kurusu
6 adet hurma kurusu
120 gr şeker
150 ml su
60 gr badem
150 gr kaymak

Meyve kurularını tencereye koyun. Üzerini kapatacak kadar su ekleyip ve meyveler yumuşayınca kadar hafifçe pişirin. Tencereyi ateşten alın. Meyveleri sudan çıkarın, kabuk ve çekirdeklerini ayırın. Şekeri tencerede kalan suda eritin ve şurup kıvamında kaynatın. Bademleri kaynar suda 10 dakika bekletin ve soyun. Hafif kavurup irice doğrayın. Meyveleri bademle doldurup servis tabağına dizin. Şurubu meyvelerin üzerinde gezdirin. Üzerine kaymak ekleyerek servis edin.

Not: 19.yy Osmanlı mutfağında yer alan tatlılardandır.

