



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ ETİMEK TATLISI

Yarım kg mürdüm eriği
3 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı su
1 paket tuzsuz Etimek

Mürdüm eriklerinin çekirdekleri çıkarılır, rondoya atılır ve şeklini yitirene kadar çekilir. Tencereye su ve şeker konur, orta ateşte kaynama noktasına gelince çekilen erikler atılır. Erikler yumuşayana kadar haşlanır. Etimekler bir tepsiye yan yana dizilir. Sıcakken üzerlerine erikli karışım paylaştırılır. Oda ısısında soğuyunca ikram edilir.
