



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KURU ERİK TATLISI

250 gr kuru erik
Yarım litre süt
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı

Erikler ılık suda 1 saat bekletilir. Çekirdekleri çıkarılır. Fırın kabına yerleştirilir. Üzerine şeker, süt ve parça parça tereyağı bırakılır. Alüminyum folyoyle kapatılır. 180 derece fırında 40 dakika pişirilir. Soğuyunca servise sunulur.
