



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARA ERİK KAVURMASI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Kara erik kurusu 300 gram

Şeker  $\frac{3}{4}$  su bardağı

Su 3 su bardağı

Tereyağı (erimiş)  $\frac{1}{2}$  su bardağı

Erikleri yıka, tencereye koy, suyu ilave et, kaynat. Suyunu çekmeye yakın şekeri koy, pişir. Servis tabağına koy. Tereyağını kızart, eriklerin üzerine dök, soğutmadan servis yap.

