



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARA ERİK PESTİLİ

- 1 kilogram Anjelic cinsi büyük kırmızı erik
- 1 kahve fincanı şeker
- 1 kahve fincanı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Erikleri ilerde küflenme olmasın diye çok iyi yıkayın ve ikiye bölün. 1 fincan su ile yumuşayıp kabuklarından ayrılma durumuna gelene kadar haşlayın. Süzgeçten geçirip, kabuklarından ve çekirdeklerinden ayırın. Püre haline gelen erikleri tekrar ocağa koyun. İçine şeker ve limon suyunu koyup bir taşım kaynatıp hemen ocaktan alın. Düz bir tepsiye veya düz tabaklara incecik yayılacak şekilde paylaşırın ve güneşli bir yerde kabından ayrılana kadar bekletin. Tabaktayken bıçakla uzunca şeritler kesin. İçine ufalanmış ceviz, fındık, fıstık koyun ve muska şeklinde sarın.

Kapalı kapta uzun süre muhafaza edebilirsiniz. Hava alan kaplarda saklanırsa sertleşir hatta biraz üzeri şekerlenir, beyazlaşır. Lezzeti bozulmaz ancak yemesi biraz zorlaşır.

