



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVANOZDA ERİK

Kullanılacak malzeme:

1 kilo mürdüm eriği,
300 gram toz şekeri,
1/2 litre su,

Yapımı: Bir kilo mürdüm eriğini veya sert etli ve kokulu herhangi bir eriği bol suda iyice yıkayıp kurulamalı. Beri yanda 300 gram toz şekeriyle yarım litre suyu bir tencerede yirmi dakika kadar kaynatmalı. Bu sürenin sonunda tencereyi ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Şerbet ılıyınca erikleri içine atmalı ve kabı tekrar ateşe oturtmalı. Erikler katıldıktan sonra şerbet yeniden kaynamaya başlayınca kabı tekrar ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Erikle şerbeti iyice soğuyunca bunları temiz bir cam kavanoza dökmeli ve kavanozun kapağını sıkıca kapayıp kabı serin ve rutubetsiz bir yere kaldırmalı.