



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KURU ERİK

Yarım kilo kuru erik
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
200 gr sür kaymağı
2 çay bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tutam çörekotu

Yarım kg kuru erik iyice yıkandıktan sonra ıslatılır, yaklaşık 3-4 saat sonra süzülmesi beklenir . Bir tencereye tereyağı alınıp 3 yemek kaşığı un konur ve pembeleşene dek kavrulur 2 su bardağı su ve 2 çay bardağı toz şeker yavaş yavaş eklenerek sürekli karıştırılır ve pişen karışımın üzerine erikler dökülerek biraz altı kısılarak 10 dk pişirilir ve altı kapatılır. Soğuduktan sonra bir kaba alınır ve üzerine doğal süt kaymağı konulur ve servis yapılır. Ayrıca süs olarak kullanılan çörekotu başka bir tat katıyor.

