



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ERİK TATLISI (TOKAT)

THY Skylife

500 gr kuru erik

2 su bardağı toz şeker

Su

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Erikleri iyice yıkayın ve bir tencereye alın. Üzerlerine bir parmak geçecek kadar su ekleyin. Erikler iyice yumuşayınca kadar 10 dakika boyunca (tencerenin kapağı kapalı olarak) pişirin. Yumuşadıktan sonra şekeri ekleyin ve 7 dakika daha pişirin. Şeker ilavesinden sonra kaynatmaya devam edin. Tatlının suyu şurup kıvamına geldiğinde ocaktan alıp soğumaya bırakın. Üzerine ceviz dökerek servis yapın.

