



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİĞİ

Mürdüm eriğinin anavatanı Anadolu'dur. Daha sonra dünyaya yayılan mürdüm eriği, kışların ılık geçtiği bölgelerde yetişir. Halk arasında bardak eriği ve kara erik olarak da adlandırılan, yaz başında çiçek açan nazlı meyve; dikiminden ancak iki yıl sonra ürün vermeye başlar. Ağustos-Eylül aylarında meyvesi olgunlaşan mürdüm eriği hafif irice, sivri çekirdekli, etli ve mayhoş bir tada sahiptir. Meyve olgunlaşıp yumuşadıkça eti de tatlanır. Meyve ne kadar olgunlaşırsa saklama süresi o derece kısalmır. Taze olarak yenilmesinin yanı sıra pasta, kek, dondurma, marmelat, reçel ve şurup hazırlanarak da değerlendirilir. Osmanlı mutfağında da sık sık karşımıza çıkan mürdüm eriği, kurutulup kışın meyve kurusu olarak da tüketilir.

