



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ PESTİLİ (BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 Kg mürdüm eriği
2-3 Su Bardağı Şeker
2 Çorba Kaşığı Nişasta
1-2 Su Bardağı su
1 bardak sıcak su

Erikler yıkanıp ikiye ayrılır. İçinden çekirdekler çıkarılıp tencereye boşaltılır.
1-2 bardak su koyulup yumuşayınca kadar pişirilir.
İyice yumuşayınca ocaktan alınıp soğuması beklenir.
Süzgeçten geçirip tekrar ocağa koyulur.
Şeker ilave edilip koyulaşmaya kadar pişirilir.
Ocaktan almaya yakın nişasta su ile açılıp yavaş yavaş eriğin içine dökülür.
5-10 dk daha kaynatıp ocaktan alınır. Yağlanmış tepsilere döküp üzerine gelişigüzel dövülmüş fındık serpilir.
Güneş de 3-4 gün kurutulur.
Genelde kışın ihtiyaç duyulur. İsteğe bağlı su ile ezilip ya da yaprak şeklinde tüketilir.

