



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## OKKALI ERİK KOMPOSTOSU

Yarım kg mürdüm eriği  
1,5 su bardağı toz şeker  
5 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Mürdüm erikleri güzelce yıkanır, sapları alınır, ortadan kesilir, çekirdekleri çıkarılır ve dört parçaya kesilir. Su, şeker ve limon tencereye konur, orta ateşte yoğunlaşmaya başlayana kadar kaynatılır. Erikler atılır, yumuşayana kadar pişirilir. Kaselere paylaşılır, buzdolabında soğuyana kadar dinlendirilir. ( Bu tarifin özelliği erik tanelerinin yoğun olmasıdır.)