



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI ERİK KOMPOSTOSU (KIRKLARELİ)

Kırklareli Valiliği - Öğ. Gör. Ali Çakır

2 su bardağı kuru erik
1 adet pancar
2.5 litre su

Kuru erikler sıcak suda 2 kez yıkanır ve tozlarından temizlenir. Tencereye 1 lt su konur ve erikler içine atılır. Kaynamak üzere ocağa konur ve 30 dk kaynatılır. Başka bir tencereye doğranmış pancarlar konur, üzerine 1,5 lt su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. 1 saat kaynadıktan sonra kuru erikler ile karıştırılır ve servis edilir.

