



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANTAROZA

2 kilo Santaroza eriđi veya başka kokulu bir erik
300 gram toz řekeri
1 limon
5-6 bař karanfil

Erikleri bol suda iyice yıkamalı ve süzgece koyup sularını iyice süzmeli. Eriklerin suları iyice süzölünce bunları düz altlı bir tencereye oturtmalı. Üzerlerine toz şekeri serpiştirmeli. Sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğuyle karanfilleri de serpiştirdikten sonra biraz su katarak kabı ateşe oturtmalı. Erikleri çok hafif bir ateşe şurubu koyulaşıncaya kadar pişirmeli. Kabı ateşten indirince erikleri kâselere boşaltmalı. Biraz da şerbetinden koyup sıcak veya soğuk olarak servis yapmalı.

Not: Bu eriklerden kalacak şerbeti maden sodasıyla karıştırarak bunu hararet kesici bir meşrubat olarak sunmak mümkündür.
