



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIRMA TATLISI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bu tatlı bütün meyvelerle yapılabilir. Mesela eriği seçecek olursak, erikler yıkandıktan sonra bir kazanda kaynatılır. İyice pişen erikler bir kevgire alınır ve kevgirden ezilerek geçirilir. Bir sininin üstüne elde edilen marmelat dökülür. Sinide iyice yayılır. Birkaç gün sinide duran erik marmeladı kurur. Serin yerde muhafaza edilir.

Not: Sırma, parça parça kesilerek yenilebildiği gibi, üzerine toz şeker serpip dürüm yapılarak da yenilebilmektedir. Ayrıca, kışın suda ıslatılarak eritildiğinde, isteğe göre salatalara sos olarak ya da yemeklerin yanında hoşaf olarak tüketilir.

