



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MÜRDÜM ERİKLERİ

1 kg. mürdüm eriği
200 gr. toz şeker
6 adet kakule çekirdeği
6 adet yenibahar tohumu
1 adet çubuk tarçın

Eriklerin çekirdeklerini çıkartın ve sıcak suda 3 dakika haşlayın. Erikler yumuşayınca soğuk sudan geçirin ve kabuklarını soyun.

400 ml. suda şeker, kakule çekirdekleri, yenibahar tohumları ve çubuk tarçını kaynatın. Şeker eridikten sonra mürdüm eriklerinin üzerine döküp soğumaya bırakın. Kabin üzerini örtüp bir gece buzdolabında dinlendirin. Mürdüm eriklerini bademli puding ya da muşla servis yapabilirsiniz.

Not: Mürdüm eriklerini hazır aldığınız vanilyalı dondurma ile de servis yapabilirsiniz.