



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAMAS ERİK ŞURUBU (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

Tamas Eriği

Erikler seçilir ve yıkanır. Üzerini geçmeyecek şekilde su konularak kaynatılır. Bir süzgeçten geçirilerek suyu alınır. Şeker konulmadan kaynatılarak koyulaştırılır. Sıcakken kavanozlara konulur. Soğuduktan sonra ağzı kapatılır. Kullanılacağı zaman, yeterince sulandırılarak şeker katılarak içilebilir veya yemeklere tat vermede kullanılabilir.

Not: Bölgede çok sayıda farklı erik türü yetişmektedir. Bunların bir kısmı, meyve olarak tüketilirken, bir kısmı da değişik yollardan işlenip saklanmak suretiyle içecek, marmelat ve pestil şeklinde değerlendirilirler. Yörede en sevilen erik türü, tamas eriğidir. Tamas eriği konsantre haline getirilerek, kış aylarında yemeklerde içecek olarak ikram edilir.