



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ERİK ŞEFTALİ SUYU

<https://www.droetker.com.tr>

Erikli karışım:

1 kg İtalyan eriği

1 çay bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 adet kabuk tarçın

Şeftalili karışım:

2 adet şeftali

1,5 su bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Eriklerin çekirdeklerini çıkartıp dörde kesin ve su ile birlikte tencereye alın. Orta ateşte pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 5 dakika daha kaynatın. Süre sonunda ocaktan alın ve süzün. Kabuk tarçını ilave edin ve soğumaya bırakın.

Şeftalilerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve dörde kesin. Su ile birlikte tencereye alın ve orta ateşte pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 5 dakika daha kaynatın. Süre sonunda ocaktan alın, süzün ve soğumaya bırakın.

Soğuyan erik suyundaki kabuk tarçını çıkarın. Şeftali suyunun içerisine şekerli vanilini ilave edin. Erik suyunu yavaş yavaş kaşıkla karıştırarak şeftali suyunun içerisine ekleyin. Buzdolabında 1 saat soğutup servis yapın.

