



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ERİK KOMPOSTOSU



Yarım kg. kırmızı tatlı erik
1 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su

- # Su ve şeker bir tencere içinde kısık ateşe alınır.
- # Şeker tamamen eriyip, hafif kaynama kıvamına gelince sapları ayıklanmış ve iyice yıkanmış erikler, şekerli suya atılır.
- # Kısık ateşte beraber 20 dakika kaynatılır. Erikler pişip, yumuşayınca ve kırmızı rengi suya çıkınca ocaktan alınır.
- # Yumuşayan, pişen eriklerin kabukları çatalla tencere içinde ayıklanır.
- # Erik hoşafı önce oda ısısında daha sonra buzdolabında soğutulur, kase içinde servise sunulur.

Not: Eriklerin cinsine göre şeker oranları farklı olabilir. Komposta hazırlandıktan sonra, suyundan bir miktar tadılıp su veya şeker ilavesi yapılarak tekrar kaynatılabilir.