

Sari Erik Receli Yapimi

Malzemeler

1 kilo sari erik
4 su bardagi seker
1 su bardagi su
1 adet cubuk tarcin
Yarim limon suyu
Cubuk tarcin

Yapilisi

Eriklerin cekirdeklerini guzelce cikariyoruz.bir tencereye aliyoruz. Uzerine sekeri ve suyu ilave edip ocagi aciyoruz. Seker eriyinceye kadar yuksek ateste daha sonrada hafif ateste ara sira karistirarak pisiriyoruz. Kivamini almasi 40 dakika 1 saat arasi suruyor. Kivam bulmaya baslayinca limon suyunu ve cubuk tarcini ilave ediyoruz ve 10 dakika daha kaynatiyoruz. Eger kivamini anlayamazsaniz 1 yemek kasigi kadarini bir kaseye alip sogutun. Kivami o sekilde daha iyi anlarsiniz ve piserken yuzeye cikan erik kabuklarini alalim. Afiyet olsun:)