

Sekersiz Kuru Erik Receli

Malzemeler

500 gr kuru erik

1 buyuk portakal (turuncgillerden herhangi bir meyve olabilir, mandalin limon gibi..)

1 cubuk tarcin

Yapilisi

Portakali yarim ay seklinde ince ince dograyin. Erikler de istege bagli olarak 2ye bolunebilir. Ben butun butun koydum.Buyukce bir tencereye dogranmis portakal, kuru erikler ve cubuk tarcini koyup uzerini biraz gececek sekilde su ekleyin. Kisik ateste agzi kapali sekilde 40-50 dk pisirin. Birazcik suyunun kati, karmelize bir sekilde kalmasi ve meyvelerin de yumusayip karmelizelesmesi lazim.Recelinizi biraz soguduktan sonra, oda sicakligina geldiginde servis edebilirsiniz. Kocaman bir kavanozda aylarca buzdolabinda muhafaza edilebiliyor.

Bol saglikli ara ogunlere... :)