



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Ərik Cemi

Kayısı Reçeli



1 kq. ərik
1 kq şəkər tozu
1 Ədəd limon qabığı
1 Ədəd limon suyu

- # Tərcihən teflon bir tavaya şəkər tozu qoyulur, şəkəri 1 barmaq keçəcək qədər su qoyulur.
- # Şəklə gələn şərbətli suya, yıxanmış tumları çıxarılmış ərik əlavə olunur.
- # Şərbətlə ərik birlikdə, yarım saat orta atəşdə qaynadılır.
- # Ocaqdan alınır, plov dəmlər kimi, qazan ilə qapaq arasına kağız dəsmal qoyulur, bir gecə dincəldirilir.
- # Ertəsi günü, şərbətin içindəki əriklər çıxarılır, qalan şərbət bir az daha tündləşənə qədər qaynadılır.
- # Tündləşən şərbətə əriklər təkrar qatılır, 15-20 dəqiqə orta atəşdə qaynadılır.
- # Ocaqdan endirməyə yaxın limon qabığı və limon suyu əlavə olunur, 5 dəqiqə daha qaynadılır, ocaq söndürülür.
- # Cem istiyikən bankaya qoyulur, soyuyunca, qapağı yaxşıca bağlanır.
- # Sərin və işıq olmayan bir yerdə saxlanılır.

Not: Cəmlər ümumiyyətlə, meyvələrin əzilməsi üçün çox qarışdırılmaz.