



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

Ərik Şərbəti

Kayısı Şərbəti



1 kq. ərik
2 Stəkan şəkər tozu
1 Limon

- # Əriklər çox yaxı yuyular, dəlikli bir qaba qoyular, yıxama suyunun hammısı süzülər.
- # Yuyulmuş əriklər tumları ayrılır, ərik parçaları bıçaqla 3=4 parçaya kəsilər
- # Polaq qazanın döşəməsinə çeşidlənmiş əriklər, onunda üzərinətoz şəkər tökülər. Qazanın qapağı olaraq 1 gecə dinlənməyə buraxılar.
- # Ertəsi gün qazana orta atəşli mocağa alınar, yaxşıca qaynadılar, ilk qaynama əsnasında meydana gələcəkköpük taxta bir qaşıqla dağıdırlar, qaynarkən iri ərik parçaları da qaşiq ilə əzilər.
- # 15-20 dəqiqə qaynadılar, ocaq söndürülər, qazan içində soyumağa buraxılar.
- # Qazan və içindəkilər yaxşıca soyuduqdan sonra bankallara doldurular.
- # Yeyiləcəyi vaxt, 3 yemək qaşığı ərik konsantresi stəkana alınar, üzəri soyuq su ilə tamamlanar, çay qaşığı ilə yaxşıca qarışdırılar.
- # Arzu edilərsə hazırlanan ərik şərbəti incə süzgəcdən də keçirilə bilər.
- # Soyuq olaraq ikram edilər.

Not: Əriklər çox yetişmiş deyilsə toz şəkər 2,5 stəkanına çıxardıla bilər.