



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

Əhəng Sununda Ərik Cemi

Kireç Suyunda Kayısı Reçeli



2 kq sərt ərik
1 su stəkanı toz əhəng
4 litr su
Şərbət üçün:
2 kq şəkər
6 su stəkanı su
2 ədəd limon

- # Böyük bir kobud 4 litr su və əhəng qoyular, qarışdırılır. Əhəng, kabın dibinə çökənə qədər gözlədilər.
- # Bu vaxt sərt və şirin əriyin nüvələri çıxarılır, bir neçə parçaya kəsilir.
- # Əhəngli suyun üzərinə çıxan aydın su çömçəylə əriklərin üzərinə tökülür. Qapaq bağlanılır, bir gecə gözlədilər.
- # Sabahısı günü su və şəkər başqa bir qazana qoyular, orta atəşə yerləşdirilər, tünd bir konsistensiya sahəyə qədər qaynadılır. Limon suyu qatılır, 5-6 dəqiqə daha bişirilər.
- # Əhəng sununda gözləyən əriklər sudan alınır və dörd dəfə yuyunur, süzgəcə çıxarılır.
- # Qıvam alan şərbətə əriklər atılır. Qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra atəş qısılır, ara ara qarışdıraraq 1,5 saat bişirilər.
- # Qazanda soyuduqdan sonra qablara doldurular.

Qeyd: Əhəng sununda edilən cəmlərin dənələri parlaq və qıvamı tikə olar.