



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

Ərik Dadlısı

Kayısı Tatlısı



26 Ədəd quru ərik
1 Stəkan şəkər
1 Stəkan su
İçə üçün;
1 Stəkan döyülmüş fındıq
1 Yemək qaşığı qəlyanaltılıq kərə yağı
2 Yemək qaşığı quru üzüm
1 Çay qaşığı valilin

- # Quru əriklər ən az 4 saat əvvəlcədən soyuq su ilə isladılır.
- # İsladılmış yumşayan əriklər, suyu süzüləndən sonra tək sıra halında, altı düz çelik bir məcməyiyə düzülür.
- # Üzərinə 1 stəkan şəkər və 1 stəkan su gəzdirilir.
- # Məcməyiyə xəlif qızmış fırına qoyulur və qapağı açılmadan yarım saat bişirilir.
- # Fırın qapadıldıqdan sonra yarım saat, yenə qapağı açılmadan ılıxlanması gözlənilir.
- # Qızan əriklər, çox suyunun süzülməsi üçün bir süzgecin üzərinə çıxardılır.
- # Bu arada içi hazırlanır, bunun üçün nazik döyülmüş fındıq, otaq istisində yumşamış kərə yağı, quru üzüm, valilin və 2 yemək qaşığı əriklərin haşlandığı su bərabər yaxşıca qarışdırılır.
- # Suyu süzülən əriklərin, araları qoparılmadan açılaraq, içlərinə yetəri qədər iç ləvazimat yerləşdirilir və əriklər qapadılır.
- # Bütün ləvazimatlar bu şəkildə hazırlanıb servis tabağına yerləşdirildikdən sonra, üzərinə şəkərli haşlama suyu gəzdirilir, servis yapılır.

Not: Ərik dadlısı üsulu Malatya üsulu qurudulmuş ətli əriklərdən yapılmalıdır.