

Erzincan Cevizli Erik Tatlısı

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 11/10

Erzincan cevizli erik tatlısı, kuru eriği cevizle doldurup hafif şerbetle pişirerek Doğu Anadolu mutfağında meyveli tatlı geleneğini sürdürür.

Malzemeler

- 18 adet Kuru erik
- 0.8 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Kaymak

Yapılışı

- Kuru erikleri 10 dakika 110°C'de bekletin, çatlamadan açılacak hale gelsin.
- Eriklerin çekirdek boşluklarına ceviz parçalarını yerleştirin.
- Şekerli suyu tencerede 5 dakika kaynatın.
- Doldurulmuş erikleri şuruba alıp 10 dakika pişirin.
- Tatlıyı kaymakla servis etmeden önce 10 dakika 110°C'de bekletin.
- Kaymağı tabağın kenarına koyun, sıcak şurubu kaymağı eritmesin.

PÜF NOKTASI

Erikleri kısıtlı süre ısılatmakla doldururken yırtılmalarını önlersiniz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kaymak koyup eriği 110°C'de tabağında servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt