

# Tarçın Erik Kreması (Polonya Powidła Esinli)

Toplam 60 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

Polonya mutfağının klasik erik ezmesi powidła'dan ve knedle servis ritüelinden esinlenen modern uyarlama. Geleneksel powidła sade erik ezmesidir; bu tarif eriği önce yavaşı kavurarak hafif ezmeleştirir, sonra sütlü krema içine yedirir. Üzerine ekşi krema dokunuşu Polonya servis tarzını çağrıştırır.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Süt
- 4 adet Erik
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 2 yemek kaşığı Ekşi krema (servis için)

## Yapılış

- Erikleri çekirdekten ayırıp önce doğrayın. Küçük tavada kısık ateşte 6 dakika ara sıra karıştırarak hafif ezmeleştirin (powidła pattern), tarçını son 1 dakikada ekleyin.
- Tencerede sütü, mısır nişastasını ve toz şekerini çirpara homojenleştirin; orta ateşte sürekli karıştırarak 6 dakika koyulaştırın.
- Krema kavanozından alınca kavurulmuş erik karışımının üzerine ikisini içine yedirin; kalan eriği üst süs için ayırın.
- Kremayı kâselere paylaşın. Buzdolabında 30 dakika soğutun; servis sırasında üstüne ayırın. Eriği ve birer kaşık ekşi krema birakın.

### PÜF NOKTASI

Erikleri önce kavurarak hafif ezme powidła pattern'ine uyar, kremaya katılması salmaz. Tarçın eriklere kavurma sonunda eklemek aromasını artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kâseye alınca üstüne 1 kaşık ekşi krema ve erik kavurma yumakla süsleyin; sıcak kaleşniki (Polonya krepisi) yanında daha klasik durur.

## Alerjenler

Süt