

Erzincan Cevizli Erik Tatlısı

Toplam 27 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 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

Yapılış

- Erikleri 10 dakika 110°C'de bekletin.
- Eriklerin içine ceviz yerleştirin.
- Şekerli suda 10 dakika pişirip kaymakla servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri kıs süre ısıtarak doldururken yrtılmalara dikkat edin.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt