ÇİR (KAYISI) HOŞAFI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kurutulmuş kayısı kabuğu "çir" yıkanır, suda haşlanır. Çir hoşafı Hüdai kayısısından yapılır. Tadı ekşidir. İçine bir miktar şeker ilave edilerek kaynatılır ve soğutularak içilir.
Bu tarz içeceklerin yanı sıra elma, erik ve vişneden komposto da yapılır. Kuşüzümü, tahanebi üzümden de hoşaf yapılarak yemeklerin yanında içilmektedir.



© lezzetler.com tarif no:32265 • adı:Çir (Kayısı) Hoşafı (Malatya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:06