



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA HOŞAFI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

2 adet elma
2 su bardağı şeker
6 su bardağı su
Yarım limon suyu

Elmaların kabukları soyulur. Çekirdekleri çıkarılarak istenilen büyüklükte doğranır. Kararmamaları için su içinde bekletilir. Elmalar başka bir tencereye alınır. Üzerine su ve limon suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Arzuya göre birkaç karanfil tanesi eklenebilir. Elmalar yumuşayıp piştikten sonra, şeker ilave edilerek, 10 dakika daha kaynatılır. Soğuyunca kaselerde servis edilir.



Fotoğraf "mikro" tarafından gönderildi. 21.05.2020