ERİK HOŞAFI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

500 g kuru Erik
6 bardak Su
400 g Şeker (1.3/4 bardak)

içinde; 400 g şeker (1.3/4 bardak) bulunan bir tencereye 2 bardak su koyarak, orta ısıdaki ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin ediniz. Sonra da bu şuruba; bir gün 4 bardak su içerisinde bırakılarak irileştirilmiş 500 g kuru eriği suyu ile beraber ilâve ediniz. Ve hepsini beraber kuru yemişler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Kuru erikler arzu edilen duruma gelince hoşaf tenceresini ateşten alarak soğumaya bırakınız. Soğumasını müteakip kâselere koyarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:59161 • adı:Erik Hoşafı • gönderen:reyon • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:00