KURU ÜZÜM HOŞAFI

1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
5 su bardağı soğuk su

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru İzmir üzümünü, ılık su içerisinde 5 dakika dinlendirin. Süzgece alıp iyice yıkayın. Ocak üzerinde tencereye, 1 çay bardağı kuru üzüm ve 5 su bardağı soğuk su koyup, karıştırın. Tencereyi kaynamaya başladıktan sonra, kapağını hafif aralık bırakarak kapatın. Ocak ısısını en düşük pozisyona getirin. 10 - 15 dakika sonra üzümler yumuşamış olacaktır. 1 su bardağı toz şekeri de ekleyip karıştırın. Hoşafı 3 dakika daha kaynatıp ocaktan indirin. Soğuk olarak servis yapın.

Not: Şeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39982 • adı:Kuru Üzüm Hoşafı • gönderen:acara • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:35