



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI HOŞAFI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 kg kayısı
2 su bardağı şeker
6 su bardağı su
Yarım limon suyu

Kayısı hoşafı, kuru kayısıdan yapılmak istenirse kayısılar, bir gün öncesinden suda bekletilerek yumuşaması sağlanır. Kayısılar yıkandıktan sonra, bir tencereye alınır. Üzerine su, şeker konularak, limon suyu ilave edilir. Hepsini birlikte kaynatılır. Kayısılar yumuşayınca, ateşten alınır. Soğutulmuş olarak servis yapılır.



Fotoğraf "mikro" tarafından gönderildi. 21.05.2020