



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI KURU ÜZÜM HOŞAFI

<https://migros.com.tr>

1 ay bardağı badem içi
200 gr. kuru kayısı
100 gr. kuru üzüm
8 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

1. Kuru meyveleri iyice yıkayıp süzün.
2. Kayısları dörde bölün.
3. Meyveleri ayrı kaplara alıp ikişer bardak su ilave edin ve yumuşaması için oda ısısında 4-5 saat bekletin.
4. Kayısı ve üzümleri içinde beklettiğiniz suyuyla birlikte büyük bir tencereye alın.
5. Toz şeker ilave edip karıştırın.
6. Orta ateşte kapağı kapalı olarak kaynamaya bırakın.
7. Ocaktan alıp soğutun. Bademleri teflon bir tavada yağsız kavurun.
8. Hoşaf soğuyunca servis kâselerine paylaşırın.
9. Bademleri serpiştirip soğuk servis yapın.

