



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI ELMA HOŞAFI

Anadolu Jet Magazin

3 adet elma
4 su bardağı su
3 yemek kaşığı toz şeker
½ limonun suyu
2 yemek kaşığı manda kaymağı
½ çay kaşığı tarçın

Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayın.

4 su bardağı suyu ve elmaları tencereye koyup 7-8 dakika kadar pişirin. Şekeri ve limon suyunu ekleyip 3 dakika daha kaynattıktan sonra altını kapatın. Ilık hoşafı buzdolabına alıp iyice soğutun. Üzerine birkaç parça manda kaymağı ilave edin. Tarçın serptikten sonra servis edin.

Not: Hoşaf, Osmanlıda hoşâb diye bilinir, hoş su (içecek) anlamına gelir.

