



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU ERİK HOŞAFI

250 gr erik kurusu (kuru mürdüm ya da sarı kuru üzüm)
1,5 su bardağı, toz şeker
6 su bardağı su
7-8 adet karanfil

Kuru erik bol suyla 2-3 saat ıslatılır. Ertesi gün 6 su bardağı suyla beraber süzdürdüğünüz kuru erikleri de bir tencereye koyun. Orta ısı ateşte sık sık karıştırarak kaynatın. Karanfilleri de ekleyin. Kaynamaya başlayınca şekeri katın ve yine sık sık karıştırarak 8-10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Soğuyunca kaselere boşaltıp servise sunun.
