



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI HOŞAFI (ELAZIĞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

250 gram kuru kayısı
5 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker

Kayıslar yıkandıktan sonra tencereye 5 su bardağı su eklenir. Bir saat bekletilir. Kuru kayısı şişecektir. Tencerede şişen kayısların üzerine 1 su bardağı toz şeker eklenip orta ateşte kuru kayıslar iyice yumuşayınca kadar pişirilir ve soğuduktan sonra servis yapılır.

