KURU KAYISI HOŞAFI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

350 g kuru kayısı
1.5 lt su(6 su bardağı)
250 g toz şeker
10 adet kavrulmuş badem

Kayısı hoşafı için önceden kuru kayısıları su ile kabartınız (daha çok kabarması için kayısıları akşamdan suya koyabilirsiniz.)
Kayısıları ayıklayıp bol suda yıkayınız (Ayıklama işlemi sırasında ekonomik olmaya özen gösteriniz.).
Kayısıları dilerseniz iki parçaya ayırabilirsiniz.
Suda bekletmeye vaktiniz yoksa, su miktarını 2 lt?ye çıkarıp bir taşım kaynatabilirsiniz. Şekerli suda pişiriniz.
Bademleri kabuklarının soyulması için kaynar suda bekletiniz.
Bademlerin kabuklarını soyunuz.
Soyduğunuz bademleri enine ikiye ayırıp bir kaseye alınız.
Süsleme için nane yaprakları da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:96455 • adı:Kuru Kayısı Hoşafı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:38