



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ HOŞAF

200 gr. kuru malatya kayısı
100 gr. kuru erik
100 gr. çekirdeksiz kuru üzüm
2 adet küçük boy elma
1 adet nar
8 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Kuru meyveleri iyice yıkadıktan sonra süzdürün. Kayısı ve erikleri büyüklüklerine göre 2 ile 4 parçaya ayırın. kayısı, erik ve üzümü ayrı kaplara alıp 2 şer bardak su ilavesi ile 4 saat oda sıcaklığında bekletin. Bundan sonra beklettiğiniz kayısı,erik ve üzümü suları ile beraber büyük bir tencereye alın. Toz şekeri ilave edip iyice karıştırın. orta ısıli ateşte kapağı kapalı olarak kaynatın. Elmaları soyup kuşbaşı doğrayın. Çekirdeklerini ayıklayın. Tenceredeki kaynayan kuru meyveler yumuşayınca elmaları da tencereye katın. orta ısıli ateşte 5 dk. pişirin.Hşafı soğuması için en az 4 saat bekletin. Son olarak narın kabuğunu soyup tanelerini ayırın. Hoşafı servis kaplarına alın. Nar tanelerini kaplara paylaşırın. Hoşafı 5 dk. bekletip servise sunun.

