KURU ÜZÜM HOŞAFI (ELAZIĞ)

https://www.kulturportali.gov.tr

2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1 bardak tozşeker
6 bardak su
3 karanfil

Kuru Üzümler önce ayıklanıp yıkanır. Üzerini örtecek kadar ılık su koyulur. Üzümlerin şişmesi için bir saat kadar bekletilir. Bir tencerede suyla birlikte 15 dk haşlanır. Şeker katılıp 10 dk daha pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:116063 • adı:Kuru Üzüm Hoşafı (Elazığ) • gönderen:aşı • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:18