



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜM HOŞAFI

1 ay bardađı kuru üzüm

1 su bardađı toz Őeker

5 su bardađı sođuk su

1 ay bardağı ekirdeksiz kuru İzmir zümünü, ılık su içerisinde 5 dakika dinlendirin. Szgece alıp iyice yıkayın. Ocak üzerinde tencereye, 1 çay bardağı kuru üzüm ve 5 su bardağı soğuk su koyup, karıŐtırın. Tencereyi kaynamaya baŐladıktan sonra, kapağını hafif aralık bırakarak kapatın. Ocak ısısını en düŐük pozisyona getirin. 10 - 15 dakika sonra zümler yumuŐamıŐ olacaktır. 1 su bardağı toz Őekeri de ekleyip karıŐtırın. Hoşafı 3 dakika daha kaynatıp ocaktan indirin. Sođuk olarak servis yapın.

Not: Őeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.