



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜM HOŞAFI

1 çay bardağı kuru üzüm

1 su bardağı toz şeker

5 su bardağı soğuk su

1 çay bardağı çekirdeksiz kuru İzmir üzümünü, ılık su içerisinde 5 dakika dinlendirin. Süzgece alıp iyice yıkayın. Ocak üzerinde tencereye, 1 çay bardağı kuru üzüm ve 5 su bardağı soğuk su koyup, karıştırın. Tencereyi kaynamaya başladıktan sonra, kapağını hafif aralık bırakarak kapatın. Ocak ısısını en düşük pozisyona getirin. 10 - 15 dakika sonra üzümler yumuşamış olacaktır. 1 su bardağı toz şeker de ekleyip karıştırın. Hoşafı 3 dakika daha kaynatıp ocaktan indirin. Soğuk olarak servis yapın.

Not: Şeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz.