



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM HOŞAFI

300 gr (1 2/3 su bardağı) kuru üzüm
1,5 litre (7+1/2 su bardağı) su
480 gr (2 su bardağı) şeker

Kuru üzümün saplarını ayıklayıp, büyük bir tencereye koyarak bol suyla yıkayınız. Yıkamış kuru üzümü bir kevgirden süzüp yeniden tencereye koyunuz. Üstüne bol su koyup, kabarmaları için bir kenarda 5-6 saat bekletiniz. Kabarmış üzümü yeniden süzüp, orta boy bir tencereye koyunuz. Üstlerine 7+1/2 su bardağı su ve şekeri boşaltıp, tencereyi orta ateşe oturtunuz. 1 saat, arasıra karıştırarak kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Hoşafı büyük bir servis kasesine boşaltıp, bir kenarda ılınmaya bırakınız. Ilıdıktan sonra buzdolabında 30-40 dakika soğutup, servis ediniz.