



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BADEMLİ ERİK KURUSU HOŞAFI

Kuru erikleri su ile tencereye koyup orta ateşe sürünüz. Kaynayıp piştikten ve rengini verdikten sonra indirip süzünüz, soğuyunca süzülen suyu yeterince tozşeker ile karıştırıp süzerek bir kâseye geçiriniz. Sonra erikleri soğuk suda yıkayarak içine atınız. Erikler şişince şekeri konur. İki taşım sonra indirip soğutulduktan sonra kâseye koymalı ve üzerine taze ya da kabukları alınmış kuru badem konmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:54858 • adı:BADEMLİ ERİK KURUSU HOŞAFI • gönderen:maxi • indirme tarihi:02.04.2025 - 07:22