



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

COŞ HOŞAFI (BOLU)

Bolu Valiliği

Şeker pancarları temizlenir ve kabukları ile iyice suda pişirilir. 3-4 saat kaynadıktan sonra kabukları soyulur ve ince ince doğranır. Ekşi olması için içine pestil veya erik kuru su ve su ilave edilir. Soğuduktan sonra makarna veya pilavın yanında servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40131 • adı:Coş Hoşafı (Bolu) • gönderen:acara • indirme tarihi:04.04.2025 - 09:55