DUT HOŞAFI

Malzemeler :
2 su bardağı kuru beyaz dut
1 su bardağı kuru ekşi kayısı
8 su bardağı su
1,5-2 su bardağı şeker

Dutu ayıklayın, soğuk suda yarım saat bekletip tekrar ayıklayın. Kayısıyı sıcak suda 10-15 dakika bekletin yıkayın. 8 bardak suyu ocağa koyun. Yarım su bardağı şeker ilave edin.
Su kaynayınca kayısıları ilave edip biraz yumuşayıncaya kadar pişirin. Daha sonra dutları içine ilave edin. İkisi de pişince kalan şekeri katıp eriyince ocaktan indirin. Soğutarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:15690 • adı:Dut Hoşafı • gönderen:Lokumum • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:07