



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DUT KURUSU HOŞAFI

Tuğrul Şavkay

500 gr. dut kurusu
2 lt. su (8 su bardağı)
300 gr. tozşeker (1+1/5 su bardağı)
1 çorba kaşığı çiçek suyu ya da gülsuyu

Dut kurusundan bir avuç ayırıp, kalanını tencereye koyun ve üzerine suyu ekleyin. Bir taşım kaynatın ve ateşten alın.

Temiz bir kaba süzdürüp, posasını atın. İçine şekeri katıp, eriyinceye kadar karıştırın. Yeniden ateşe oturtup, bir taşım daha kaynatın. Ayırdığınız dut kurularını katıp, tencereyi ateşten alın. Biraz soğumaya bırakın. Soğuyan hoşafa çiçek suyunu, karıştırarak servis yapın.