# ERİK HOŞAFI

350 gram kuru erik
1500 gram su (6 bardak)
250 gram toz şekeri (1 doluca bardak)

Tencereye iyice yıkanmış çekirdekli 350 gram kuru erik koyduktan sonra üstlerine 6 bardak su ilave edilir. bunları su içinde 10 12 saat kadar bırakarak eriklerin şişmelerini temin etmelidir. Tenceredeki erik ve suya 1 doluca bardak da toz şekeri ilave edilir. Erikler hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları, orta hararetteki ateşte pişirilir. Hoşaf iyice soğuduktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:36731 • adı:Erik Hoşafı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:42