ERİK HOŞAFI

Hangi erikten hoşaf yapacaksanız o eriği alınız. Bir tencereye koyup üstüne yeteri kadar su ve şeker katarak kaynamaya bırakınız. Eriklerin kabukları çatlayıncaya dek kaynatmakta devam ediniz. Eğer isterseniz piştikten sonra kabuklarını çıkarıp hoşaf kâsesine alınız ve suyunu süzüp üstüne ekleyiniz.

Not: Eğer hoşafı çekirdeksiz erikten yapmak istiyorsanız daha önceden çekirdekleri çıkarıp, kabuğunu da soyarak pişiriniz. Ekşi hoşaftan hoşlanmayanlar erik pişeceğine yakın tencereyi ateşten indirip suyunu süzmeli ve biraz daha şeker ekleyerek tekrar ateşe koyarak kaynatmalıdırlar.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 24.02.2021

© lezzetler.com tarif no:54845 • adı:ERİK HOŞAFI • gönderen:maxi • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:33