



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİK KURUSU HOŞAFI

Hangi cins erik olursa olsun bunları yıkayıp, şekerini koyup sıcak su ile haşlayınız. Ancak eriğin cinsine göre iyice yumuşayınca ve rengini verinceye dek tencerenin ağzı kapalı tutulmalıdır. Hoşaf piştikten ve ateşten indirildikten sonra kâselere koyarken önce erik tanelerini koymalı, sonra suyu süzüp koymalıdır.

Not: Eğer erik hoşafının daha tatlı olmasını istiyorsanız suyun yarısını ya da daha fazlasını ayırıp kalan miktara diğer adi su karıştırıp kâseye koymak gerekirse de bu halde şeker ile tekrar kaynatılmayıp sonradan kestirilmiş soğuk şeker karıştırmakla yetinilir.