



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAK HOŞAFI (AKSARAY)

1 Su Bardağı Kak (kurutulmuş meyve)
7 Su Bardağı Su
1 Su Bardağı Toz Şeker Veya Pekmez

Kak yıkanır ve kaynar suyun içine konur.
Meyveler yumuşayınca üstüne toz şeker ilave edilir. 5 dakika sonra ateş söndürülür hoşaf soğuyunca ikram edilir.

Not: Vişne veya dağ eriği gibi ekşi meyvelerden yapılan hoşafların içine 1,5-2 su bardağı toz şeker konur.

