



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARANFİLLİ TARÇINLI KURU KAYISI HOŞAFI

Yarım kilo kuru kayısı
1,5 su bardağı toz şeker
6 su bardağı su
2 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın

Zedelenmemiş kuru kaysılarınızı bol suda yıkayınız.

Bütün olarak veya iki parçaya bölerek kullanabilirsiniz.

Toz şeker ve suyu tencereye koyup suyla şeker birbirine karışana kadar kaşık veya çırpıcı yardımıyla karıştırabilirsiniz.

Karanfil ve tarçını suya katarak ocağa alın kaynayana kadar kısık ateşte pişiriniz.

Kaynamaya başlayınca kuru kaysıları ilave ediniz.

Kısık ateşte 15-20 dakika pişirip ocaktan indirin.

Oda ısında ılıklaşınca tarçın ve karanfili alın.

Ardından buzdolabında soğuması için bekletin.

