



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI HOŞAFI (ADIYAMAN)

250 gr Kayısı Kuru
250 gr Kuru üzüm (Besni Üzümlü)
1 su bardağı Toz Şeker
6 su bardağı Su

Kaysılar ve kuru üzüm sıcak yazıda yıkanıp süzölür. Kaysılar isteğe göre, bölünebilir yada bütün olarak bırakılabilir. Kaysılar ve kuru üzüm, tencerede 6 bardak suyla beraber 10 dakika boyunca kaynatılır. Şeker ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Ateşten alınan kayısı hoşafı soğutulur servis yapılır.

Not: Eskiden sulandırılmış pekmez şerbeti ile hazırlanan kayısı hoşafı, şekerin yaygın olarak kullanılmasından sonra toz şeker ile yapılmaya başlanmıştır.

