



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI ÜZÜM HOŞAFI

1 kase kuru kayısı
1 kase kuru üzüm
1,5 su bardağı toz şeker
8 su bardağı su
Birkaç damla limon suyu

Kuru kayısılar ortadan ikiye kesilir, kuru üzümle birlikte yıkanarak tencereye alınır. Üzerine 8 bardak su konarak 1 saat bekletilir. Süre sonunda ateşe konur, kaynayınca şeker eklenir. Şeker eriyince limon suyu eklenir, meyveler tamamen şişip, yumuşayana kadar kaynatılır, ocak kapatılır. Soğuduktan sonra buzdolabına kaldırılır, soğuk servis yapılır.

Not: Kuru meyveleri bir saat suda bekletmek, şişmesini ve yumuşamasını sağlar.

