



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ERİK HOŞAFI

1 kilogram kırmızı erik

1 kilogram su

1,5 su bardağı şeker

Erikleri güzelce yıkayın ve derin bir tencerenin içine koyun.

Üzerlerine suyu döküp, tencerenizi ocağın üzerine koyun.

Tencereniz kaynamaya başlayınca şekeri ilave edin.

Şekeri ilave ettikten sonra güzelce karıştırıp 20 dakika kadar pişirin.

20 dakikanın sonunda tencerenizi soğumaya bırakın, hoşafınız hazır sayılır.

Hoşaf oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında 10 dakika kadar bekletip hemen soğuk servis edebilirsiniz.

