



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ERİK HOŞAFI

350 gram kuru erik  
1500 gram su (6 bardak)  
250 gram toz şekeri (1 doluca bardak)

Tencereye iyice yıkanmış çekirdekli 350 gram kuru erik koyduktan sonra üstlerine 6 bardak su ilave edilir. bunları su içinde 10 12 saat kadar bırakarak eriklerin şişmelerini temin etmelidir. Tenceredeki erik ve suya 1 doluca bardak da toz şekeri ilave edilir. Erikler hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları, orta hararettteki ateşte pişirilir. Hoşaf iyice soğuduktan sonra servis yapılmalıdır.

---