



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU ERİK HOŞAFI

350 gr kuru erik
6 bardak su
1 bardak toz şeker

Bir tencereye yıkanmış çekirdekli kuru erikler konulur ve üzerine su ilâve edilir. Erikler yarım gün suda bekletilir. Bu süre dolunca tencereye şeker katılır ve tencerenin kapağı kapatılır ve orta derecedeki ateş üzerine oturtulur. Erikler yumuşayınca kadar pişirilir. Sonra tencere ateşten indirilerek soğumaya bırakılır. Hoşaf soğuyunca tabaklara alınarak servis yapılır.
