



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI HOŞAFI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Küçük Kâse Kuru Kayısı
1 Çay Bardağı Toz Şeker
3 Su Bardağı Su

Kayısları ayıklanarak yıkanır. Bir tencerede su ve şeker kaynatılır. Kaynamakta olan şekerli suya, kayısılar eklenerek kaynatılmaya devam edilir. Kayıslar piştikten sonra soğumaya bırakılır. Hoşaf soğuduktan sonra kâselere konularak servis yapılır.

Not: Kuru kayısı yerine, vişne, erik, ergen, elma ve armut kurularından da hoşaf yapılmaktadır.

