



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI HOŞAFI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Yarım kg kuru kayısı
1 su bardağı toz şeker
Yarım limon

Kaysılar bol suda iyice haslandıktan sonra süzekli bir kepçeyle alınarak ılık suya ıslanır ve akşamdan sabaha dek bekletilir.

Ertesi gün kaysılar bir tencereye alınır ve yeterince su konarak kaynatılır.

Sonra 1 su bardağı toz şeker ve yarım limonun suyu konarak kaysılar yumuşayınca degin haslanır.