# KAYISI HOŞAFI

1 büyük kâse yaprak veya gün kurusu kayısı
1,5 - 2 litre su
1 su bardağı toz şeker (Damak tadına göre değiştirilebilir.)
İstenirse 2 adet karanfil
İstenirse 1 çubuk tarçın

Önce kayısılar yıkanarak yarım saat kadar yumuşamaları için su içinde bekletilir.
Tekrar yıkanarak süzdürülür.
Daha sonra tencereye bir buçuk - iki litre su ile birlikte yıkanan kayısılar konularak pişirilmeye bırakılır.
Kaynayınca ocak kısılır.
Kayısılar yumuşamaya başlayınca şekeri ilave edilip karıştırılır.
Beş - on dakika daha kaynatılıp altı kapatılır.
Karanfil Fazla kaynaması halinde kayısı hoşafını acılaştırma ihtimali vardır. Bu sebeple tarçın ve karanfil istenirse kaynama sonrası ilave edilip beş - on dakika sonra çıkarılabilir.
Kayısı Hoşafı soğutulup kase veya bardaklara konularak sade veya buzlu servis edilir. Üzerine file fındık veya badem serpilebilir.

Not: Gün kurusu kayısıların kendi tadı yeterli gelecekse şeker ilave etmeden de yapılabilir. Bir yemek kaşığı şeker de kafi gelebilir. Bununla beraber rafine şekerin yaygınlaşması evvelinde olduğu gibi kayısı hoşafı sulandırılmış pekmez şerbeti ile de hazırlanabilir. Bir diğer usul de kayısı miktarı kadar çekirdeksiz kuru üzüm veya kuş üzümü ilave ederek karışık hoşaf pişirmektir. Şeker seviyesi iyice azaltılıp pişme sonrası iki yemek kaşığı bal ve beş damla limon suyu eklenerek farklı bir aroma elde edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:161730 • adı:Kayısı Hoşafı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:02.05.2024 - 02:23