



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURU KAYISI HOŞAFI

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

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

[ML® Kayısı Bar için tıklayın](#)

[ML® Kayısı Bar \(görsel\)](#)