



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM HOŞAFI

2 su bardağı çekirdeksiz sarı kuru üzüm  
5 su bardağı su  
1 çay bardağı toz şeker

Kuru üzümün çöplerini temizlemekle işe başlayın.  
Temizlediğiniz üzümleri bir kaba alın ve üzerini geçecek kadar soğuk su ekleyin.  
10 dakika suda beklettiğiniz üzümleri süzüp tencereye alın.  
Tencereye 5 bardak da su ekleyin ve kaynamaya bırakın.  
Kaynayan tencerenin altını kısıp içine toz şekeri ilave edin.  
5 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.  
Üzüm hoşafı soğuk servis edilmelidir.

