



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM HOŞAFI

Malzemeler

300 gram hoşaflık iri kuru üzüm

1500 gram su (6 bardak)

250 gram toz şekeri (1 bardak doluca)

Tencereye iyice yıkanmış 300 gram kuru üzüm koyduktan sonra üstlerine 6 bardak su ilave edilir. bunları su içinde 10 12 saat kadar bırakarak üzümlerin şişmelerini temin etmelidir. Tenceredeki üzüm ve suya 1 doluca bardak da toz şekeri ilave edilir. Üzümler hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları, orta hararettteki ateşte pişirilir. Hoşaf iyice soğuduktan sonra servis yapılmalıdır.
