



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÜZÜM HOŞAFI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı  
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

500 g kuru Üzüm  
6 bardak Su  
400 g Şeker (1.3/4 bardak)

İçinde; 400 g şeker (1.3/4 bardak) bulunan bir tencereye 2 bardak su koyarak, orta ısıdaki ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle şekerin su içinde erimesini temin ediniz. Sonra da bu şuruba; bir gün 4 bardak su içerisinde bırakılarak irileştirilmiş 500 g kuru üzümü suyu ile beraber ilâve ediniz ve hepsini beraber üzümler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatınız. Kuru üzümler arzu edilen duruma gelince hoşaf tenceresini ateşten alarak soğumaya bırakınız. Soğumasını müteakip kâselere koyarak servis yapınız.