



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜZÜM HOŞAFI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Kuru Üzüm

6 Su Bardağı Su

1 Su Bardağı Toz Şeker veya Pekmez

6-7 Adet Karanfil

Kuru üzümler tencerede yıkanarak süzülür. Derin bir tencerede su ile beraber haşlanır. Haşlanmasının sonuna doğru içine pekmez veya şeker konulup, suyun içinde erimeleri sağlanır. İçine karanfiller atılır. 10 dakika daha şeker veya pekmez ile kaynatılır. Soğuduktan sonra kâselerle servise sunulur.

Not: Üzüm hoşafı, özellikle kış aylarında yemeğin yanında içilebildiği gibi, yemeklerden sonra tatlı olarak ya da ramazan aylarında hafif bir içecek olduğu için sahurda tercih edilir. İsteğe bağlı olarak içerisine kayısı, erik ve vişne Kuru da katılabilir.

