



ÜZÜM HOŞAFI (ÜZÜMLÜ ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

500 gr. çekirdeksiz kuru üzüm
1 su bardağı şeker
2 litre su

Bütün malzemeler bir tencereye atılarak orta derece ateşte yarım saat kaynatılır. Hoşaf soğuduktan sonra servis tabaklarına konularak servis edilir.

Not: Un çorbası, bebikko ve üzüm hoşafı eski düğün yemeklerin vazgeçilmez menüsüdür.

