



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE HOŞAFI (AFYONKARAHİSAR)

Ebru Aydın

1 kg vişne
3 su bardağı şeker
6 su bardağı su

Vişneler saplarından ayıklanıp yıkandıktan sonra, bir tencerede, su ile kaynatılır. Vişneler hafif kaynadıktan sonra, şeker ilave edilir. Bir süre de şekerle kaynadıktan sonra, ateşten indirilir ve soğuyunca, kaselere alınarak servis yapılır. Eğer hoşaf yerine komposto yapılmak istenirse, şeker miktarı artırılarak su oranı azaltılabilir.

Not: Türkiye’de önemli bir üne sahip Afyon vişnesi, özellikle davetlerde bükme, tepsi böreği, haşhaşlı lokul, katmer, ağzıaçık gibi hamur işlerinin yanında hoşafı yapılarak sunulmaktadır. Bazen sıra yemeklerinde de sunulduğu görülmektedir.



Fotoğraf "mikro" tarafından gönderildi. 21.05.2020