



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ZERDALİ HOŞAFI (ANKARA)

### MALZEME LİSTESİ

6 su bardağı süt  
1 su bardağı pirinç  
1,5 su bardağı tozşeker  
1 yemek kaşığı mısır nişastası  
1 paket vanilya

### YAPILIŞI

Zerdali ve kuru üzümleri iyice yıkayıp süzün. Orta boy bir çelik tencereye koyup üzerine 6 su barda soğuk suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık 4-5 saat ya da bir gece buzdolabında bekletin.

Böylece zerdali ve üzümler iyice yumuşayıp şişecektir.

İyice yumuşayan meyvelerin üzerine 1,5 su bardağı toz şekeri aktarın orta ısı ateşte şerbet kaynayıncaya kadar pişirin.

Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapatıp ocağın altını kısın. Meyvelerikısı ateşte 30 dakika daha pişirip ocaktan alın. Tencereden alıp soğumasını bekleyin.