



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇİR HOŞAFI



400 gr gün kurusu kayısı (çir)
1 su bardağı şeker
1 su bardağı üzüm pekmezi
8 su bardağı su

- # Kuru kayısılar yıkanır, suyunu süzdürmek için süzgece çıkarılır.
- # Tencereye su konur, orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca şeker ve pekmez eklenir.
- # Şeker tam olarak eriyince kuru kayısılar atılır. Yumuşayana adar pişirilir.
- # Oda ısısına gelince buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Soğuduktan sonra kaselele paylaşırarak servise sunulur.

Not: Çir hoşafı Ankara'nın Evren ilçesine özgü bir tariftir. "Çir" gün kurusu kayısının yöredeki adıdır.