



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

## BADEMLİ KARIŞIK HOŞAF



10 Adet kuru kayısı  
10 Adet kuru erik  
Yarım su bardağı kuru üzüm  
2 Su bardağı toz şeker  
3,5 Su bardağı su  
2 Çorba kaşığı badem

- # Kayısı ve erikler iyice yıkanır, çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir.
- # Tencereye su, üzüm, kayısı ve erikler konur, meyveler şişene kadar pişirilir.
- # Meyveler şişince şeker eklenir, 10-15 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Soğuyunca kaselere pay edilir, üzerine kavrulmamış, iri dövülmüş badem konur.

**Not:** Bademlerin iç kabukları çıkarılmamalıdır.