



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

ERİK HOŞAFI



1,5 Su bardađı kuru mürdüm eriđi
1 Su bardađı toz Őeker
4 Su bardađı su

- # Kuru mürdüm erikleri yıkanır, hoşafın yapımına başlamadan en az 2 saat önce çukur bir kaptaki 2 su bardağı su ile ıslatılır.
- # Tencereye 4 su bardağı su ve 1 su bardağı Őeker konur, orta ateŐte kaynatılır.
- # Kaynayan Őekerli suya ıslatma suyu ile birlikte ŐiŐmiŐ kuru erikler eklenir.
- # Hoşaf kısık ateŐe alınır, kuru erikler taze erik büyüklüğüne gelinceye kadar piŐirilir.
- # Hoşaf piŐirilen tencerede bir süre soğuduktan sonra, buzdolabının alt rafına yerleŐtirilir.
- # Hoşaf iyice soğuduktan sonra, kaselelere pay edilir, servis yapılır.

Not: Yemek piŐirilen tencerelerde hoşaf, re el, Őerbet gibi meyve içerikli yiyecekler piŐirilmezse daha iyi olur. Bu tür yiyecekler için ayrı bir tencere ayrılmalıdır.