ERİK HOŞAFI

1,5 Su bardağı kuru mürdüm eriği
1 Su bardağı toz şeker
4 Su bardağı su

Kuru mürdüm erikleri yıkanır, hoşafın yapımına başlamadan en az 2 saat önce çukur bir kapta 2 su bardağı su ile ıslatılır.
Tencereye 4 su bardağı su ve 1 su bardağı şeker konur, orta ateşte kaynatılır.
Kaynayan şekerli suya ıslatma suyu ile birlikte şişmiş kuru erikler eklenir.
Hoşaf kısık ateşe alınır, kuru erikler taze erik büyüklüğüne gelinceye kadar pişirilir.
Hoşaf pişirilen tencerede bir süre soğuduktan sonra, buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
Hoşaf iyice soğuduktan sonra, kaselere pay edilir, servis yapılır.

Not: Yemek pişirilen tencerelerde hoşaf, reçel, şerbet gibi meyve içerikli yiyecekler pişirilmezse daha iyi olur. Bu tür yiyecekler için ayrı bir tencere ayrılmalıdır.