Cir Hosafi

Çir Hoşafı

400 gr d'abricots secs
1 tasse de sucre
1 tasse de sirop de raisin
8 tasses d'eau

Lavez les abricots, puis sortez dans un filtre pour filtrer l'eau.
Mettez de l'eau dans une casserole puis placez à moyenne température. Quand elle bouillie, rajoutez du sucre et du sirop de raisin.
Quand le sucre fond complètement, rajoutez les abricots secs. Laissez cuire jusqu'au ramollisement.
Quand elle devient tiède, placez au réfrigérateur.
Partagez dans les bols après le refroidissement.

N-B; Cette recette appartient à Ankara. “çir” est le nom donné au abricots secs.