



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

İR HOAFI



400 gr gn kurusu kayısı (ir)
1 su bardađı eker
1 su bardađı zm pekmezi
8 su bardađı su

- # Kuru kayısılar yıkanır, suyunu szdrmek için szgece çıkarılır.
- # Tencereye su konur, orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca eker ve pekmez eklenir.
- # eker tam olarak eriyince kuru kayısılar atılır. Yumuayana adar pişirilir.
- # Oda ısısına gelince buzdolabının alt rafına yerleştirilir.
- # Sođuduktan sonra kaselere paylatırarak servise sunulur.

Not: ir hoafı Ankara'nın Evren ilçesine zg bir tariftir. "ir" gn kurusu kayısının yredeki adıdır.