ÜZÜM HOŞAFI



1 Su bardağı kuru üzüm
1 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su

Tencereye su ve kuru üzüm konur, orta ateşte üzümler şişene kadar pişirilir.
Üzümler şişince şeker eklenir, 10 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Komposto kaselerine konur, soğuk olarak servis yapılır.

Not: En lezzetli üzüm hoşafı, çekirdeksiz kuru üzümden hazırlanır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 484 | Adı: Üzüm Hoşafı | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:13