BADEMLİ KARIŞIK HOŞAF



10 Adet kuru kayısı
10 Adet kuru erik
Yarım su bardağı kuru üzüm
2 Su bardağı toz şeker
3,5 Su bardağı su
2 Çorba kaşığı badem

Kayısı ve erikler iyice yıkanır, çekirdekleri çıkarılır, bir kaç parçaya kesilir.
Tencereye su, üzüm, kayısı ve erikler konur, meyveler şişene kadar pişirilir.
Meyveler şişince şeker eklenir, 10-15 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Soğuyunca kaselere pay edilir, üzerine kavrulmamış, iri dövülmüş badem konur.

Not: Bademlerin iç kabukları çıkarılmamalıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 485 | Adı: Bademli Karışık Hoşaf | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:33