



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 ramollissement.
- # 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.