



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Hosaf D'Abricots Aux Amandes

Bademli Kayısı Hoşafı



1 tasse d'abricots secs (300 g)
1,5 tasses de sucre
Quantité d'amande de même que les abricots
7 tasses de sucre

- # Lavez les abricots puis placez dans une casserole. Rajoutez de l'eau puis fermez la casserole. Faites attendre pendant une nuit.
- # Le lendemain, sortez les abricots de l'eau. Rajoutez du sucre dans la même eau puis faites bouillir une fois.
- # Mettez des amandes à l'intérieur de tous les abricots. Pressez sur les côtés.
- # Jetez dans l'eau qui est en train de bouillir puis faites cuire environ 20 minutes.
- # Faites refroidir au réfrigérateur. Partagez dans les bols.

N-B; Vous pouvez utiliser des noisettes à la place des amandes.