

Elmalı Karanfilli Hoşaf

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

5 kişilik

Kolay

~32 kcal

Açılış 11/10

Nevşehir usulü elmalı karanfilli hoşaf, elmayı karanfil ve hafif şekerle buluşturarak sakın, meyvemsi ve serin bir içecek yapar.

Malzemeler

- 2 adet Elma
- 5 su bardağı Su
- 3 adet Karanfil
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılışı

1. Elmaların kabuklarını dilimleyip tencereye alın.
2. Su, şeker ve karanfili ekleyip orta ateşte kaynatın.
3. Hoşafı 10 dakika kaynatın. Elmalar dağınmadıkça aromasını çıkarın.

PÜF NOKTASI

Karanfili 10 dakikadan fazla tutmamak hoşafın keskinleşmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Kalın bardakta, içine birkaç elma dilimi bir arada soğuk servis edin.