

Kirenli Elma Hoşafı

Toplam 20 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Kolay

~56 kcal

Açılış 11/10

Gümüşhane kirenli elma hoşafı kızıl otları meyveyi elma ve karanfille kaynatarak buruk, serin ve meyvemsi bir sofraya içeceği hazırlar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kiren
- 2 adet Elma
- 5 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker
- 2 adet Karanfil

Yapılışı

- Kireni ayıklayın. Elmalar kabuklu biçimde iri küpler halinde doğrayın. Karanfili hazırlayın.
- Su ve şekeri tencerede kaynatın. Kireni ve karanfili ekleyip 6 dakika pişirin.
- Elmalar tencereye katın. Meyve dağılıncaya kadar 8 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Elmaları tutmak hoşaf içinde dağılmalarını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, kasede birkaç elma dilimiyle sunabilirsiniz.