

# Kapadokya Üzüm Kayısı Hoşafı

Toplam 125 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Kolay

~40 kcal

Açılış 11/10

Kapadokya'nın kuru üzüm bolluğundan ilham alan klasik Anadolu hoşafı kuru üzüm ve kuru kayısı tarçın çubuğu ve karanfilin aromasını demlenir; limon kabuğu rendesi serinletici bir kapanış verir. İftar veya yaz akşamlarında soğuk servis edilir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı kuru üzüm
- 5 su bardağı su
- 1 çubuk tarçın
- 0.5 su bardağı kuru kayısı
- 4 tane karanfil
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı toz şeker (opsiyonel)

## Yapılışı

- Kuru üzüm ve kuru kayısı tencerede 10 dakika yıkayın; kayısıları 1 cm parçalara doğrayın.
- Tencereye 5 su bardağı suyu, kuru üzüm ve kuru kayısıları orta ateşte kaynama noktasına getirin.
- Kaynayınca tarçın çubuğu ve karanfili ekleyin, kısık ateşte 20 dakika pişirin; meyveler şişip suyunu bırakın.
- Ocağı kapatın opsiyonel toz şekeri ve limon kabuğu rendesini ilave edin; kapak kapalı 30 dakika dinlendirin.
- Buzdolabında en az 1 saat soğutup soğuk servis edin; tarçın çubuğu ve karanfilleri tabağa alırken çıkarabilirsiniz.

### PÜF NOKTASI

Kayısı çekirdeği amigdalin içerir, sindirim sırasında yanüre dönüşebilir; bu tarifte çekirdek kullanılmaz. Hoşaf piştikten sonra ocaktan alıp kapak kapalı dinlendirin, meyveler suyunu bırakınca da pekişir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında 1 saat soğutup ramazan sofrasında veya pilav yanında kâselerle servis edin.