

Üzümlü Karanfilli Hoşaf

Toplam 46 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~58 kcal

Açılış 1/10

Nevşehir usulü üzümlü karanfilli hoşaf, kuru üzümü karanfil ve tarçınla buluşturarak serin, hafif tatlı bir içecek yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kuru üzüm
- 5 su bardağı Su
- 4 adet Karanfil
- 1 çubuk Tarçın

Yapılışı

1. Kuru üzümü yıkayıp tencereye alın.
2. Su, karanfil ve tarçın çubuğunu ekleyip kaynamaya bırakın.
3. Hoşaf ırtta ateşte üzümler yumuşayana kadar pişirin.
4. Karanfil ve tarçın çubukları hoşaf soğumaya bırakın.
5. İçeceği iyice serinleterek servis edin.

PÜF NOKTASI

Karanfili 10 dakikadan fazla tutmamak hoşaf ırtbask ını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzümlü karanfilli hoşaf ı soğuk kaseye alıp karanfil ve tarçın ı servis öncesi çıkarın.