

# Elazığ Vişneli Cevizli Hoşaf

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~82 kcal

Açılış 11/10

Elazığ vişneli cevizli hoşaf, vişneyi hafif şerbet ve cevizle birleştirerek yaz sofralarını süsler, ekşi tatlı dengeli bir meyve içeceği kurar.

## Malzemeler

- 300 gr Vişne
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 0.3 su bardağı Ceviz

## Yapılışı

1. Vişneleri ayıklayın. Cevizi iri kırın. Su ve şekeri tencereye alın.
2. Şekerli su kaynatın. Vişneleri ekleyin, meyve rengini biberan kadar 8 dakika pişirin.
3. Cevizi ekleyip 2 dakika daha kaynatın. Hoşaf bıcaktan alın.

### PÜF NOKTASI

Vişneyi fazla kaynatmamak rengin canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Vişneli cevizli hoşafı boğuk kaseye alıp cevizleri servis anında üstüne serpin.

## Alerjenler

Kuruyemiş