

Elmalı Karanfilli Hoşaf

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

5 kişilik

Kolay

~32 kcal

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

Yapılış

1. Elmaları doğrayın.
2. Malzemeleri 10 dakika kaynatın.
3. Soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Karanfili 10 dakikadan fazla tutmamak hoşafın keskinleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

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