

Kirenli Elma Hoşafı

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Kolay

~56 kcal

Açılış 11/10

Gümüşhane kirenli elma hoşafı kızıl renkli 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

- Meyveleri tencereye alın.
- Su ve şekeri ekleyip kaynatın.
- Hoşafı 10 dakika pişirip soğutun.

PÜF NOKTASI

Elmaları tutmak hoşaf içinde dağılmadıkalmalarını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, kasede birkaç elma dilimiyle sunabilirsiniz.