

Üzüm Hoşaf Kayısı Çekirdekli

Toplam 18 dk

Hazırlama • Pişirme 10 dk

5 kişilik

Kolay

~40 kcal

Nevşehir usulü üzüm hoşafı kayısı çekirdekli, kuru üzümü kayısı çekirdeği ve tarçınla buluşturarak serin, yumuşak ve meyvemsi bir içecek yapar.

Malzemeler

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

Yapılışı

1. Üzümü yıkayın.
2. Malzemeleri 10 dakika kaynatın.
3. Soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayı çekirdeğini az kullanmak üzüm tadını bastırmadan aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.