

# Üzümlü Karanfilli Hoşaf

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~58 kcal

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

## Yapılış

1. Kuru üzümü yıkayıp tencereye alın.
2. Karanfil ve tarçın ekleyip içeceği kaynatın.
3. Hoşaf 12-15 dakika pişirip soğutun.

### PÜF NOKTASI

Karanfili 10 dakikadan fazla tutmamak hoşafın baskınlaşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.