

Elazığ Vişneli Cevizli Hoşaf

Toplam 20 dk

Hazırlanma 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

Yapılış

1. Vişneleri su ve şekerle 8 dakika kaynatın.
2. Cevizi ekleyip karışımı 5 süre dinlendirin.
3. Hoşafı tamamen soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişneyi fazla kaynatmamak rengin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine bir dilim taze zencefil ve küçük bir yaprak fesleğen ekleyip aromayı artırın.

Alerjenler

Kuruyemiş