

Kuru Erik ve Armut Hoşafı

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Kuru eriğin ekşimsi tadını armutla yumuşatıp hafif baharatlı bir hoşaf hazırlayın. Armutları geç eklemek, uzun kaynamada dağılmalarını önler.

Malzemeler:

- 150 g çekirdeksiz kuru erik
- 2 olgun ama sert armut
- 6 su bardağı su
- 1 çubuk tarçın
- 2 karanfil
- 1 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Ön Hazırlık:

Kuru erikler sertse 10 dakika ılık suda bekletip süzün. Armutları soyabilir veya kabuklu bırakabilirsiniz; kabuklu kullanacaksanız iyice yıkayın.

Servis Önerisi:

Hoşafı soğuk veya oda sıcaklığına yakın servis edin. Meyve parçalarını kaselere paylaştırıp suyunu üzerine dökün.

Yapılışı:

1. Kuru eriği yumuşatın:

- Suyu tencereye alıp kuru erik, tarçın çubuğu ve karanfili ekleyin. Kaynayınca ateşi kısıp erikler şişene kadar 12-15 dakika pişirin.
- Şeker kullanacaksanız bu aşamada ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Eriğin doğal tadı yeterliyse şekeri atlayabilirsiniz.

2. Armutları pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Armutları çekirdek yatağını çıkarıp iri dilimleyin. Tencereye ekleyip 7-8 dakika, bıçak ucu kolay girene kadar pişirin.
- Meyveleri dağılmadan önce ocaktan alın. Tarçın ve karanfili süzerek çıkarın.

3. Ekşiliği ayarlayın:

- Limon suyunu ekleyip hoşafı oda sıcaklığında soğutun. Soğudukça aroması belirginleşeceğinden servis öncesi yeniden tadın.
- Meyve parçalarını ezmeden karıştırın. Daha yoğun şerbet isterseniz meyvenin bir bölümünü ezip suya karıştırabilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Armut dilimleri şeklini korumalı, kuru erik yumuşamış olmalı ve şerbet baharat tadıyla baskınlaşmamalıdır.

Saklama:

Soğuyan hoşafı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Servisten önce karıştırın; meyveleri uzun süre dışarıda bırakmayın.

>> **İpucu:** Armutu kuru erikle aynı anda eklemeyin; armut daha kısa sürede pişer ve erken dağılabilir.

Kiraz'ın Mutfağı