

Zencefilli Ayva Hoşafı

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 ayva
- 1,5 litre su
- Yarım su bardağı toz şeker
- 1 çubuk tarçın
- 3 karanfil
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 3–4 ince dilim taze zencefil

Ön Hazırlık:

Ayvaları yıkayıp kurulayın; suyu, şekeri, tarçını, karanfili ve zencefili ölçün. Limon suyunu doğranmış ayvaları kararmaya karşı bekletmek için kullanın. Ayvaları süzgece almak ve hoşafı soğutmak için kapları hazırlayın.

Servis Önerisi:

Hoşafı ayva parçalarıyla birlikte kâse veya kısa bardaklarda soğuk sunun. Tarçın, karanfil ve zencefili servis öncesinde çıkarın; şerbeti ve meyveyi porsiyonlara dengeli paylaştırın.

Yapılışı:

1. Ayvaları doğrayın:

- Ayvaları yıkayıp çekirdek yataklarını çıkarın ve eşit büyüklükte küpler halinde kesin.
- Kararmayı yavaşlatmak için doğradığınız parçaları limonlu suda bekletin; temiz çekirdekleri renk vermesi için ayırın.

2. Şerbeti hazırlayın:

- Su, şeker, tarçın, karanfil ve ince dilimlenmiş taze zencefili tencereye alın; şeker eriyene kadar ısıtın.
- Ayırdığınız birkaç ayva çekirdeğini de ekleyip kısık ateşte 5 dakika kaynatın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Ayvayı pişirin:

- Ayva küplerini süzüp tencereye ekleyin ve kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin.
- Parçaların dağılmaması için sık karıştırmayın; çatal kolayca girince ocaktan alın.

4. Soğutup servis edin:

- Tarçın çubuğu, karanfil ve zencefil dilimlerini çıkarın; hoşafı önce oda sıcaklığına, ardından buzdolabında soğutun.
- Soğuk servis edin ve ayva parçalarını kaselere paylaştırın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ayva parçalarına çatal kolayca girmeli ancak parçalar dağılmadan biçimini korumalıdır. Şerbet meyve aromasını taşımalı; tarçın, karanfil ve zencefil ayvanın tadını bastırmamalıdır. Soğudukça tadı belirginleşeceği için şekeri ocakta artırmayın.

Saklama:

Pişen hoşafı iki saat içinde sığ kaplara bölüp buzdolabında soğutun; kapalı olarak üç güne kadar saklayın. Servis edeceğiniz kadarını alın ve ayva parçalarını ezmeden soğuk sunun.

>> **İpucu:** Ayvayı eşit küpler halinde kesin ve dağılmadan yumuşadığında ocaktan alın.

Kiraz'ın Mutfağı