

18 Δεκεμβρίου 2020

## Χοσάφι (αλάδωτο)

/ Γαστρο(Α)νομία

Καίτη Μαντζαρίδου





Πλένουμε τα δαμάσκηνα και τα μουσκεύουμε στο νερό για 2 ώρες. Βράζουμε τα υπόλοιπα υλικά, και προς το τέλος προσθέτουμε τα μουσκεμένα δαμάσκηνα. Τα αφήνουμε να βράσουν για άλλα 10´ λεπτά. Σερβίρουμε το χοσάφι κρύο.

- 500 γρ. ξερά γλυκά δαμάσκηνα
- 100 γρ. ξερά ξινά δαμάσκηνα
- 1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 3 φλυτζάνια τσαγιού νερό
- 1 πορτοκάλι κομμένο στα οκτώ
- 100 γρ. ξερά βερίκοκα
- 100 γρ. ξανθές σταφίδες
- 1 κομμάτι κανέλα
- 5 γαρύφαλα
- 3 κουταλιές της σούπας μπράντυ
- φλούδα λεμονιού

**Πηγή:** Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immmb/54490/>

<https://bit.ly/3al1PmY>