كومبوت خوخ
Şeftali Kompostosu

١ كيلوغرام خوخ
٢ كوب ناء من سكر
٥ أكواب من الماء

الماء والسكر توضع في القدرi هو يغلي
يقشر قذائف الخوخ ويقطع على عددت حبات زيخرج بذوره
منذف الخوخ يوضع على سكر الماء الذي يغلي
مع المراقبة يطبخ حتى تناعم ويؤخذ من المحجر
يوضع على أطباق الكومبوت ماء وحبة منه
تخدم وهو بارد

ملاحظة : نفس القياس يحضر كومبوت يوسف أفندي وبرتقال i يطبخ داخل مقشر القذيفة يوسف أفندي وبرتقال