



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Ərik Kompotu

Erik Kompostosu



Yarım kg. qırmızı ərik
1 Stəkan şəkər tozu
1,5 Stəlam su

- # Su və şəkər bor qazan içində az açıq atəşə alınır.
- # Şəkər tam əriyib, az qaynama qıvamına gəlincə sapları çeşidlənmiş və yaxşıca yıxanmış əriklər, şəkərli suya atılır.
- # Az atəşdə bərabər 20 dəqiqə qaynadılır. Əriklər bişib, yumuşayınca və qırmızı rəngi suya çıxınca ocaqdan alınır.
- # Yumuşayan, bişən əriklərin qabıqları çəngəllə qazan içində çeşidlənir.
- # Ərik kompotu əvvəl otaq istisində daha sonra soyuducuda soyudularaq, kasə içində xidmət göstərilir.

Not: Əriklərin cinsinə görə şəkər faizi fərqli ol bilər. Kompot hazırlandıqdan sonra, suyundan bir miqdar dadına baxıb su və ya şəkər əlavə edilərək təkrar qaynadıla bilər.