Traubenkompott

Üzüm Hoşafı

1 Glas getrocknete Trauben
1 Glas Zucker
3 Gläser Wasser

In ein Topf Wasser und getrocknete Trauben füllen, bei mittlerer Hitze kochen bis die Trauben aufgehen.
Danach Zucker hinzugeben, weitere 10 Minuten kochen, vom Herd nehmen.
In Kompottschalen einfüllen und kalt servieren.

Tipp: Das beste Traubenkompott kann mit kernlosen getrockneten Trauben zubereitet werden.