Damson compota de ciruela

Erik Hoşafı

1+1/2 vaso de ciruela damson
1 vaso de azúcar granulada
4 vaso de agua

Lave las ciruelas secas, el resto en 2 tazas de agua por 2 horas por lo menos.
Luego, ponga 4 tazas de agua y 1 taza de azúcar granulada en el bote, y hervir a fuego medio.
Añadir las ciruelas que se cultivan en el agua en el agua hirviendo.
Encienda el fuego a bajo, cocinar hasta que el llegar a las ciruelas frescas ciruelas' tamaño.
Cool que en el bote por un tiempo, y luego refrigerar.
Llene en los pequeños tazones cuando se enfría, y se sirven.

Nota: Se recomienda no cocinar las cosas que incluyen frutas como compota, frasco de jarabe y en el mismo bote que cocinar las comidas. Usted debe cocinar en una olla aparte.