



Compote De Raisin

Üzüm Hoşafı



1 tasse de raisins
1 tasse de sucre granulé
3 tasses d'eau

- # Mettez dans une casserole, de l'eau et du raisin sec et laissez cuire à moyenne température jusqu'à que les raisins gonfle.
- # Quand les raisins gonflent, rajoutez du sucre, laissez bouillir encore 10 minutes et retirez du four.
- # Mettez dans les bols et servez froid.

N-B: La compote de raisin le plus délicieux est avec la préparation de raisin sec sans noyaux.