Composto Miscelato d'Inverno

Karışık Kış Kompostosu

1 melacotogna
2 mele
2 pere
4-5 pezzi di garofani
2 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua

Per il momento e l'acqua si mette nella pentola e si bollisce.
Le mele cotogne si sbucciano e poi si tagliano dimensioni di dado e si buttano nell'acqua bollente e bollicine circa per 5 o 6 minuti.
Poi si aggiungono le mele sbucciate e continua a bollire circa per 5 minuti.
Ultimamente si aggiungono le pere e si bollisce ancora per 5 minuti si aggiungono zucchero e garofani.
La pentola si leva dal fuoco quando diventano morbide tutte le frutte.
Poi si levano i garofani. Servirsi insieme con i bicchieri.

Nota: Per non cambiare il colore delle frutte si sbuciano e si mettono in ordine nella pentola.