Composta di Prugne Secca

Erik Hoşafı

1,5 bicchiere di prugne murdum secca
1 bichiere di zucchero a polverato
4 bicchieri d'acqua

Le prugne si lavano e poi si mettono minimo 2 ore prima di prepararsi la composta in una ciotola con 2 bicchieri d'acqua.
Nella pentola si mettono 4 bicchieri d'acqua e 1 bichiere di zucchero. Si bollliscono sul fuoco medio.
Nell'acqua bollente si aggiungono le prugne gonfiate con l'acqua.
Il fuoco si trasforma in forma basso e le prugne si cucinano finchè arrivono in modo di prugne fresche.
Composta dopo raffreddata per un pò nella pentola , si inserisce nella parte sotto di frigo.
Composta dopo che raffreddata bene si condivide nelle tazze e servirsi.

Nota: Nelle pentole di mangiare se non cucinarsi le composte , marmellate oppure come gli sciroppi sara meglio. Per queste tipe di ricette si deve avere un'altra pentola.