



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KİRAZ KOMPOSTOSU



Yarım kg kiraz
1 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su

- # Kirazlar yıkanır, sapları alınır. Arzuya göre çekirdekleri de çıkarılabilir.
- # Su ve şeker bir tencereye aktarılır. Orta ateşe oturtulur.,
- # Kaynamaya başlayınca kirazlar atılır. Kapak yarım kapatılır. Kirazlar şeklini kaybetmeden, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Ateşten alınır. Kapaklı olarak 15 dakika dinlendirilir.
- # Kaselele konur. Buzdolabında bekletilir. Soğuk olarak servise sunulur.

Not: Kiraz yumuşak bir meyve olduğı için kaynayan, şekerli suya atılır.