ERİK KOMPOSTOSU



Yarım kg. kırmızı tatlı erik
1 Su bardağı toz şeker
1,5 Su bardağı su

Su ve şeker bir tencere içinde kısık ateşe alınır.
Şeker tamamen eriyip, hafif kaynama kıvamına gelince sapları ayıklanmış ve iyice yıkanmış erikler, şekerli suya atılır.
Kısık ateşte beraber 20 dakika kaynatılır. Erikler pişip, yumuşayınca ve kırmızı rengi suya çıkınca ocaktan alınır.
Yumuşayan, pişen eriklerin kabukları çatalla tencere içinde ayıklanır.
Erik hoşafı önce oda ısısında daha sonra buzdolabında soğutularak, kase içinde servise sunulur.

Not: Eriklerin cinsine göre şeker oranları farklı olabilir. Komposta hazırlandıktan sonra, suyundan bir miktar tadılıp su veya şeker ilavesi yapılarak tekrar kaynatılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 486 | Adı: Erik Kompostosu | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:24