



كُلُوا وَأَشْرِبُوا وَلَا تُنْسِرُوهَا (الأعراف ٣١)
بَايُو أَتَابِي لذِيذَ الْمَتَوَاضِعِ مِنْ وَصْفَاتِ الْأَكْلِ

كومبوت فرولة

Çilek Kompostosu



٥٠٠ غرام فرولة
١ كوب ماء سكر
٠.٢ كوب من الماء

- # يستخرج جزغية فرولة، يغسل حتى يذهب منها الرمل ويتم تصفيته بالماء
- # يوضع في الوعاء سكر والماء، مغلق في نار المتوسطة ١٠ - ١٥ دقيقة
- # تعرز الفرولة في ماء السكر المغلق، حتى تقوم بتغيير لون الفراولة خفيفة يطيخ على مدى القصيرة ويؤخر من المحجر
- # تقسيمه على الأطباق كومبوت، تخدم باردة

ملاحظة : لينة فاكهة الفرولة، يجب أن يكون خاضعة للرقابة الطبخ، خلافاً لذلك يؤخر مظهره وريع