



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتابي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

كومبوت فرولة Çilek Kompostosu



٥٠٠ غرام فرولة
١ كوب ماء سكر
٥.٢ كوب من الماء

- # يستخرج جزغية فرولة, يغسل حتى يذهب منها الرمل ويتم تصفية المياء
- # يوضع في الوعاء سكر والماء, مغلى في نار المتوسطة ١٠-١٥ دقائق
- # تعزز الفرولة في ماء السكر المغلى, حتى تقوم بتغيير لون الفراولة خفيفة يطبخ 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 مظهر وربع