



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)  
بانو أتاي لذيذ 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 المياه
  - # 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