Üzüm Kompotu

Üzüm Hoşafı



1 Stəkan kişmiş
1 Stəkan şəkər tozu
3 Stəkan su

Qazana su və kişmiş qoyulur, orta atəşdə üzümlər şişənə qədər bişirilir.
Üzümlər şişincə şəkər əlavə olunur, 10 dəqiqə daha qaynadılır, ocaqdan alınır.
Kompot boş qablara qoyulur, soyuq olaraq xidmət edilir.

Not: Ən ləzzədli üzüm kompotu, çekirdeksiz kişmişdən hazırlanır.