



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Badamli Qarışıq Kompot

Bademli Karışık Hoşaf



10 Ədəd quru qaysı
10 Ədəd quru ərik
Yarım stəkan quru üzüm
2 Sətkanı şəkər
3,5 Stəkanı su
2 Yemək qaşığı badam

- # Qaysı və əriklər yaxşıca yuyulur, tumları alınır, bir neçə parçaya kəsilir.
- # Məcməiyə su, üzüm, qaysı və əriklər qoyulur, meyvələr şişənə qədər bişirilir.
- # Meyvələr şişincə şəkər əlavə olunur, 10-15 dəqiqə daha qaynadılır, fırından alınır.
- # Soyuydukdə qablara eyni olaraq bölünür, üzərinə qovrulmuş. Yekə döyülmüş badam qoyulur.

Not: Badamın iç qabıqları çıxarılmalıdır.