



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

Ərik Kompotu

Erik Hoşafı



1,5 Stəkan quru əriği
1 Stəkan şəkər tozu
4 Stəkan su

- # Quru əriklər yıxanır, kompotun hazırlanmasına başlamadan ən az 2 saat əvvəl quyu bir qabda 2 stəkan su ilə isladılır.
- # Qazana 4 stəkan su və 1 stəkan şəkər qoyulur, orta atəşdə qaynadılır.
- # Qaynayan şəkərli suya isladma suyu ilə birlikdə şişmiş quru əriklər əlavə olunur.
- # Kompot az atəşə alınır, quru əriklər təzə ərik böyüklüyündə gəlinçəyə qədər bişirilir.
- # Kompot bişirilən qazanda bir zaman soyuduqdan sonra, soyuducunun alt rəfinə yerləşdirilir.
- # Kompot yaxşıca soyuduqdan sonra, kasələrə tökülür, xidmət edilir

Not: Yemək bişirilən qazanlarda kompot, cem, şərbət kimi meyvə yiyecəklər bişirilməzse yaxşı olar. Bu kimi yeyecəklər üçün başqa qazan ayrılmalıdır.