



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Sauerkirschkompott

Vişne Kompostosu



500 g Sauerkirsche
2 Gläser Zucker
Wasser

- # Die Stiele der sauerkirschen entfernen, waschen und abtropfen.
- # Die Sauerkirschen in ein Topf geben und mit soviel Wasser füllen bis es ein fingerbreit übersteht.
- # Bei mittlerer Hitze das Wasser zum kochen bringen, die Sauerkirschen weichkochen und Zucker hinzufügen und sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist die Sauerkirschen vom Herd nehmen.
- # In Schalen einfüllen und kalt servieren.

Tipp: Wenn Sauerkirschsirup zubereitet werden soll, dann sollten die Sauerkirschen in kochendes Zuckerwasser mit Zitronensaft 5-6 mal aufkochen lassen, durch den Sieb pressen, in ein Glasbehälter füllen und gut verschließen.