



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

Mischkompott mit Mandeln

Bademli Karışık Hoşaf



10 getrocknete Aprikosen
10 getrocknete Pflaumen
½ Glas getrocknete Trauben
2 Gläser Zucker
3 ½ Gläser Wasser
2 EL Mandeln

- # Aprikosen und Pflaumen waschen, entkernen und in ein paar Stücke schneiden.
- # In einen Topf Wasser, Trauben, Aprikosen und Pflaumen geben und bis die Früchte aufgehen kochen.
- # Danach Zucker hinzugeben, 10-15 Minuten weiter kochen und dann vom Herd nehmen.
- # Nach dem Abkühlen in Kompottschalen aufteilen, und mit gebratenen grob gehackten Mandeln verzieren.

Tipp: Die Mandeln müssen nicht geschält werden.