



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Compota de ciruela

Erik Kompostosu



500 gramos roja dulce de ciruela
1 vaso de azúcar granulada
1+1/2 vaso de agua

- # Ponga el azúcar y el agua en una olla y, a continuación, el lugar más bajo de calor.
- # Cuando el azúcar se derrite, y llega al punto de ebullición, añada el limpiado y eliminado tallos de las ciruelas en la olla.
- # Cacería ilegal sobre fuego lento durante 20 minutos. Retire la olla de la estufa cuando la recibe ciruelas cocidas, suavizado y dieron su color rojo al agua.
- # Pelar las ciruelas en la olla por la ayuda de un tenedor.
- # Enfriar la compota en la temperatura ambiente en un primer momento, y luego refrigerar, en llenar los cuencos y servir.

Nota: Medida del azúcar porque puede cambiar el tipo de las ciruelas. Usted puede probar la compota y después de la cocción añadir el azúcar o el agua y, a continuación, hervir de nuevo.