



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Composto Miscelato d'Inverno

Karışık Kış Kompostosu



1 melacotogna
2 mele
2 pere
4-5 pezzi di garofani
2 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua

- # Per il momento e l'acqua si mette nella pentola e si bolisce.
- # Le mele cotogne si sbucciano e poi si tagliano dimensioni di dado e si buttano nell'acqua bollente e bollicine circa per 5 o 6 minuti.
- # Poi si aggiungono le mele sbucciate e continua a bollire circa per 5 minuti.
- # Ultimamente si aggiungono le pere e si bolisce ancora per 5 minuti si aggiungono zucchero e garofani.
- # La pentola si leva dal fuoco quando diventano morbide tutte le frutta.
- # Poi si levano i garofani. Servirsi insieme con i bicchieri.

Nota: Per non cambiare il colore delle frutta si sbucciano e si mettono in ordine nella pentola.