



## Composta d'Albicocca

Çir Hoşafı



400 gr di albicocche  
1 bicchiere di zucchero  
1 bicchiere marmellata di uva  
8 bicchieri d'acqua

- # Le albicocche si lavano e poi si filtrano bene.
- # Nella pentola si mette l'acqua poi si inserisce sul fuoco medio quando arriva al momento di bollire si aggiunge zucchero così si avrà marmellata.
- # Quando zucchero si scioglie completamente si aggiungono le albicocche e si cucinano finché diventano bene morbide.
- # Dopo si inserisce nella parte inferiore del frigorifero.
- # Dopo aver saldato si condivide nelle tazze è servirsi.

Nota: Questa ricetta è riservata della zona di Evren provincia di Ankara. In questa si chiama cir.