



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

Composto di Cigliegia

Kiraz Kompostosu



Mezzo kg di cigliege
1 bicchiere di zucchero

- # Le ciglie si lavano e si levano i rami. Se volendo si levano anche i semi.
- # Acqua e zucchero si bolisce poi si aggiungono le cigliegie quando inizia a bollire. Si cucinano finchè diventano morbide.
- # Si leva dal fuoco e si lascia per freddare circa 15 minuti.
- # Ppi si riempisce nelle tazze e servirsi in freddo.

Nota: Cigliegia è una frutta morbida per questo motivo si può aggiungere nell'acqua bollente.