



Composto di Zucca con Uva

Üzümlü Balkabağı Kompostosu



Mezzo kg di zucche
1 bicchiere di uva secche
1,5 bicchieri di zucchero
3 garofani
Mezzo limone
6 bicchieri d'acqua

- # Le uve si fanno a spettare nel l'acqua per 1 ora.
- # Acqua ed garofano si mettono nella pentola quando arriva al momento di bollire si aggiungono le zucche tagliate e si cucinano per 20-25 minuti.
- # Alla sopra si aggiungono le uve filtrate.
- # Quando inizia a bollire si aggiunge limone e si cucina circa per 5 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Servirsi in freddo.

Nota: Limone da luminosità nel composto.