



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

Composta Mista con Madorle

Bademli Karışık Hoşaf



10 albicocche secche
10 prugne secche
Mezzo bicchiere d'uve secche
2 bicchieri di zucchero a polverato
3,5 bicchieri d'acqua
2 cucchiai di mandorle

- # Le albicocche e prugne si lavano bene, si levano i semi e si tagliano in qualche pezzi.
- # Nella pentola si mettono l'acqua, uve, albicocche e prugne. Si cucinano finchè le frutte si gonfiano.
- # Dopo che gonfiate le frutte si aggiunge lo zucchero. Così si cucina ancora per 10 - 15 minuti e poi si toglie dal fuoco.
- # Quando fredda si condivide nelle tazze. Sopra si mettono le mandorle arrostate e pestate.

Nota: Le conchiglie d'interne delle mandorle non si devono sbuciare.