ÜZÜMLÜ BALKABAĞI KOMPOSTOSU

Yarım kg bal kabağı
1 su bardağı kuru üzüm
1,5 su bardağı toz şeker
3 adet karanfil
Yarım adet limon
6 su bardağı su

Önce 1 saat kadar kuru üzümler suda bekletilir.
Su ve karanfil tencereye konur, kaynamaya başlayınca kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış bal kabakları atılır, 20-25 dakika pişirilir.
Üzerine suyu süzülmüş üzümler ve şeker ilave edilir.
Kaynamaya başlayınca limon suyu katılır, 5 dakika daha pişirilir. Ateşten alınır.
Soğuk olarak servise sunulur.

Not: Kullanılan limon, kompostoya parlaklık verir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2209 | Adı: Üzümlü Balkabağı Kompostosu | İndirme tarihi: 18.04.2024 - 11:43