

Ayvalı Komposto

Toplam 26 dk

Hazırlama · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~66 kcal

Açılış 11/10

Yozgat ayvalı komposto, ayvalı karanfil ve tarçınla pişirerek tatlı kokulu, berrak ve kırmızı sofralar için eşlik eden bir içecek yapar.

Malzemeler

- 3 adet Ayva
- 6 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 adet Tarçın Çubuğu
- 2 adet Karanfil

Yapılış

1. Ayvalı doğrayın.
2. Kompostoyu 16 dakika pişirin.
3. Soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Ayvalıyı doğramak kompostoda formunu koruyup diri bir meyve hissi bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Cam kupada, içine birkaç ayva dilimi bırakarak ıyice soğuk sunun.