

# Demirhindi Kompostosu

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~54 kcal

Açılış 11/10

Gaziantep demirhindi kompostosu, demirhindiyi baharatla kaynatarak buruk, serin ve uzun sofralara eşlik eden bir içecek yapar.

## Malzemeler

- 100 gr Demirhindi
- 6 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker
- 1 adet Tarçın Çubuğu

## Yapılış

1. Tüm malzemeyi tencereye alın.
2. Kompostoyu 12 dakika kaynatın.
3. Süzüp soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Demirhindi süzerken posa bastırılmaması için içeceğin berrak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kalın bardakta, içine birkaç buz küpü bırakarak soğuk servis edin.