

Elmalı Tarçın Komposto

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~95 kcal

Açılış 11/10

Elma dilimleri, tarçın ve karanfille kaynatılan hafif meyve kompostosu.

Malzemeler

- 5 adet Elma
- 1.5 litre Su
- 0.8 su bardağı Şeker
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 4 adet Karanfil
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Elmaları dilimleyip tencereye alın.
2. Su, şeker, tarçın ve karanfili ekleyip 18-20 dakika kaynatın.
3. Limon suyunu ekleyip kompostoyu oda sıcaklığına getirin.

PÜF NOKTASI

Elma dilimlerini çok inceltmeyin; pişerken dağılma riskini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kaselerde meyvesiyle servis edin.