

# Eskişehir Haşhaşlı Elma Kompostosu

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

6 kişilik

Kolay

~68 kcal

Açılımlar 11/10

Eskişehir haşhaşlı elma kompostosu, elmayı tarçın ve haşhaşla hafifçe kaynatıp soğutarak boz kışmutfağına serin, tatlı baharatlı bir içecek kazandırır.

## Malzemeler

- 4 adet Elma
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 1 çubuk Tarçın

## Yapılı

1. Elmaları küp doğrayın.
2. Elma, su, şeker ve tarçını 10 dakika kaynatın.
3. Haşhaş ekleyip kompostoyu soğutarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Elmaları çok ince doğramamak kaynarken püreye dönmelerini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, bardakta birkaç elma parçası ve tarçın çubuğu bırakın.