

Kuru Erikli Komposto

Toplam 25 dk

Hazırlama · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~70 kcal

Açılış 11/10

Kuru erik ve tarçınla hazırlanan komposto, yemek sonrası serin ve hafif bir bardak sunar.

Malzemeler

- 250 gr Kuru erik
- 1.5 litre Su
- 90 gr Şeker
- 1 adet Tarçın çubuğu

Yapılışı

1. Su, şeker ve tarçın tencereye alın.
2. Kaynamaya başlayınca erikleri ekleyin.
3. 15 dakika pişirip soğumaya bırakın.

PÜF NOKTASI

Meyveyi fazla kaynatmayın komposto bulanıklık ve erik dağılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında 3 saat soğutup içine birkaç tane erik bırakarak bardaklarda servis edin.