

# Vişne Kompostosu

Toplam 25 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 11/10

Vişne, şeker ve tarçınla hazırlanan serinletici geleneksel içecek.

## Malzemeler

- 500 gr Vişne
- 1 su bardağı Şeker
- 6 su bardağı Su
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 3 adet Karanfil

## Yapılış

1. Su, şeker, tarçın ve karanfili tencereye alın.
2. Karşılıklı olarak kaynatın.
3. Vişneleri ekleyip 10 dakika pişirin.
4. Kompostoyu oda sıcaklığına gelince buzdolabına alıp soğutun.

### PÜF NOKTASI

Vişneleri fazla kaynatmayıp meyve dağılımı rengini suya verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında soğutup kaselerde servis edin.