



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ARMUT KOMPOSTOSU

Malzemesi

12 küçük, sert armut
1 su bardağı tozşeker
3-4 su bardağı su
Yarım limon suyu

Armutları yıkayıp soyun. Ortadan ikiye kesip çekirdekli kısımlarını çıkarın. Su dolu bir kaptaki bekletin. Tencereye 3-4 bardak su ve limon suyunu alın. Armutların suyunu süzüp limonlu suya ekleyin ve haşlayın. Armutlar yumuşayınca tozşekerini ekleyin, 4-5 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Soğuyunca servis yapın.

Not: Armutları kaynatmaya başlarken 5-6 diş karanfil eklerseniz daha hoş kokulu bir komposto hazırlayabilirsiniz.
