ÇİLEK KOMPOSTOSU

500 gr. kokulu çilek
250 gr. toz şeker
9-10 tane taze nane yaprağı
1 adet limonunun suyu

YAPILIŞI:
Çileklerin sapını koparmadan derince,bir kaba koyunuz. Üzerine bol su üz. Çilekler suda yüz-melidir. Bir süre bu suda çilekleri bekletiniz. Üzerinde kum vs. dibe çökecek vakit bulmasını sağlayınız. Sonra tek tek çilekleri sudan alıp saplarını koparıp elinizle üzerinde bir şey kalmışsa temizleyiniz. Ayıkladığınız çilekleri derin bir kaba koyunuz. Üzerine toz şekerini dökünüz. Bir süre çileklerin su salıp şekeri ıslatmasını bekleyiniz. Bir adet limonun suyunu üzerine dökünüz. Çileklerin üzerine bir bardak sıcak su döküp, orta hararetli ateş üzerinde bir taşım kaynatıp, hemen indiriniz. İçine taze nane yapraklarını atıp ağzını kapatıp soğumaya bırakınız. Sonra buzdolabında soğutup serin olarak ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:24613 • adı:Çilek Kompostosu • gönderen:onur • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:55