



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA KOMPOSTOSU

1/2 kg elma
400 ml su
200 g toz şeker
Süslemek için:
Kavrulmamış badem

Hazırlamış olduğunuz elmaları suyu ile birlikte tencereye koyup yumuşayıncaya kadar haşlayınız. Elmaların parçalanmaması için çok haşlamayınız. Haşlama süresi elmaların çeşidine göre değişmekle birlikte 8-10 dakika yeterli olur. Tencereyi ocaktan indirmeye yakın şekerini ilave ediniz. Gerekirse biraz daha kaynatabilirsiniz. Tat ve lezzet kontrolü yapınız. Ateşten alarak soğutunuz. Bademleri ilave ediniz. Kaselele boşaltarak soğuk servis yapınız.
