ELMA SARAY KOMPOSTO (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

6 golden veya kırmızı da olur lezzetli elma
3 yemek kaşığı limon suyu
1/2 bardak kuru üzüm
1 yemek kaşığı portakal marmelatı (isteğe bağlı)
1/2 bardak şeker
8 tane karanfil
2 bardak su

Elmaları soyup içini çıkartın ve dörde bölün. Limon suyu, su ve şekeri ekleyerek bir tencereye koyun. Elmalar yumuşayıncaya kadar pişirin ve kuru üzümlerle portakal marmelatını da ekleyerek 10 dakika daha pişirin. İyice soğutarak servis yapın.

Not: Marmelatı koymayabilirsiniz ama elma pişmeye başladığında 1 küçük çubuk tarçın ve 6-8 karanfili ekleyin. Kuru üzümler daha önceden de konabilir ama çok ezilmemeleri iyi olur.

ML® Elma Kompostosu için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:41002 • adı:ELMA SARAY KOMPOSTO (vejetaryen) • gönderen:domino • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:09