



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

1 kilo az olmuş (sert) şeftali

4+1/2 bardak su

1+1/4 bardak toz şekeri

Altı düz bir tencereye suyu koymalı. Sonra şeftalileri teker teker soy-malı. Ortadan ikiye bölüp çekirdeğini çıkarmalı ve tencereye atmalı. Şeftalilerin tencereye atılması sona erince üzerlerine şekeri döküp kabın kapağını örtmeli ve bunu kuvvetli bir ateşin üstüne oturtmalı. Şeftaliler yumuşayınca tencereyi ateşten indirmeli. Komposto iyice soğuyunca bunu kâselere bölmeli ve içlerine birer parça da buz attıktan sonra servis yapmalı. Kompostoyu daha tatsız isteyenler sekeri bir bardak olarak katabilirler. Daha tattı isteyenler ise 1 1/2-2 bardak koyabilirler.

İsteyenler şeftali kompostosunu kaymaklı olarak da yapabilirler. O vakit 4 1/2 bardak su yerine 3 1/2 bardak su kullanırlar ve şeftalileri kâselere içleri yukarı gelecek biçimde yerleştirirler. Çekirdek boşluklarına da birer parça kaymak oturturlar.

[ML® İrmikli Şeftali Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "gezen" tarafından gönderildi. 17.11.2016