



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ KARIŞIK KOMPOSTO

Yarım su bardağı tatlı badem
2 adet büyük boy şeftali
1 adet büyük boy nektarin
10 adet kayısı
15 adet kırmızı erik
1.5 su bardağı tozşeker
1 adet çubuk tarçın
10 adet tane karanfil
7 su bardağı su

Bademleri küçük bir kaba alıp üzerine su ekleyin. Su kaynadıktan 5 dakika sonra ocaktan alın. Soğuk sudan geçirip kabuklarını soyun. Yapışmaz yüzeyli bir tavada kavurun. Meyvelerin hepsini küçük dilimler halinde doğrayıp bir tencereye alın. Üzerine tozşeker, tarçın, karanfil ve su ilave edin. Ocağa oturtup meyveler hafif diri kalacak şekilde pişirin. Ilındıktan sonra buzdolabına alın. İyice soğutup, üzerine kavrulmuş badem ekleyerek servis yapın.

