



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİ KOMPOSTOSU

500 gr. sert şeftali

250 gr. toz şeker

Şeftalileri iyice yıkayıp temizledikten sonra, çekirdeklerini çıkarınız. İriliğine göre iki veya dörde bölünüz. Bir tencereye yerleştirdiğiniz şeftalilerin üzerini örtecek kadar su ekleyip, ateşe koyunuz. Şeftaliler yumuşayınca kadar kaynatınız. Daha sonra şekerini ilave ediniz. 15-20 dakika daha kaynatıp, ateşten alınız. Şeftali kompostosunu soğuttuktan sonra servis yapınız.