



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ERİK KOMPOSTOSU

Malzemeler

15-20 adet kırmızı erik

50 gr. şeker

Tarçın

500 ml. su

Hazırlanışı:

Erik hariç tüm malzemeleri NutriCook tenceresine koyun. fielerin erimesi için karışımı tencerenin kapağını kapatmadan 3 dakika ısıtın. Ardından çekirdeklerini çıkartıp dörde böldüğünüz erikleri ilave edin ve tahta bir kaşıkla karıştırın. NutriCook'un kapağını kapatın.

Akıllı kontrol saatini 5 dakikaya ayarlayın. 1. programı seçin. Buhar çıkışı gerçekleştiğinde ateşi kısın, böylece geri sayım başlamış olur. İşaret belirdiğinde ateşi kapatın ve program seçiciyi buhar konumuna getirin. Böylece düşük basınçta buharlı pişirme otomatik olarak başlar.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, NutriCook'un kapağını açın. Kompostoyu servis kaselerine alın ve soğumaya bırakın. Üstüne tarçın serpip servis yapın.