



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VAN MUZU VE ÇİLEK KOMPOSTOSU

300 g van muzu sapları
400 g çilek
100 ml portakal suyu
3 çay kaşığı ince doğranmış limon otu (yaklaşık 5 cm'lik parçalar halinde)
100 gr şeker
1 vanilya baklası

Van muzu yapraklarını alın, uçlarını kesin, soyun ve 1-2 cm'lik parçalar halinde dilimleyin. Çilekleri ayıklayın ve dörde bölün. Vanilya baklasına boyuna kesin ve çekirdekleri çıkarın. Çekirdekleri ve baklayı saklayın. Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve 300 ml su ekleyin. Kapağı kapatın ve komposto programını seçin. Program hazır olduğunda, bir veya iki kez kısa süreli olarak manuel karıştırmaya basın. Daha koyu bir kıvam elde etmek isterseniz karıştırmadan önce sıvının bir kısmını süzebilirsiniz. Kapağı açın ve servis edin ya da kullanana kadar buzdolabında saklayın.

Not: Cheesecake, dondurma veya krep üzerine dökerek servis edin.

