



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUT KOMPOSTOSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg armut
1.5 su bardağı toz şeker

Armutlar yıkandıktan sonra her biri dörde bölünür. Çekirdek kısımları alınır, kabukları soyulur ve kararmasın diye suda bekletilir.

Bir tencereye 4 su bardağı su konur. Süzekli bir kepçeyle alınan armutlar tencereye alınarak yumusayınca dek haslanır.

Üzerine 1.5 su bardağı toz seker konarak bir taşım daha kaynatılır.
