



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVA KOMPOSTOSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

1 kg ayva
2 su bardağı toz şeker

Ayvaların kabukları soyulduktan sonra dörde dilimlenir. (ya da uygun sekle getirilir) ve çekirdek kısımları çıkarılır. Renginin kararmaması için suya ıslanır. Ayvanın çekirdekleri yıkandıktan sonra ayrı kapta bekletilir. Bir tencereye 4 su bardağı su konur. Üzerine ayvalar ve çekirdekleri konur. Ayvalar yumuşayınca dek haslanır. Üzerine 2 su bardağı toz şeker konur ve bir tasım daha kaynatılır.