



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AYVA KOMPOSTOSU

2 adet orta boy ayva  
1 litre su  
1 su bardağı toz şeker (isteğe göre artırıp azaltabilirsiniz)  
1 çubuk tarçın (isteğe bağlı)  
2-3 adet karanfil (isteğe bağlı)  
Yarım limonun suyu

Ayvaları güzelce yıkayın, kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Çekirdekleri atmayın; kompostoya renk ve aroma verir. Ayvaları küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencereye suyu koyun ve şekeri ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırarak orta ateşte kaynamaya bırakın. Şerbet kaynamaya başladığında tarçın çubuğunu, karanfilleri ve ayva çekirdeklerini tencereye ekleyin. Çekirdekler, kompostoya hafif pembe bir renk katacaktır. Doğranmış ayvaları tencereye ilave edin ve orta ateşte yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Ayvalar yumuşayıp şeffaf bir görünüm alana kadar pişirmeye devam edin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce yarım limonun suyunu ekleyin. Bu, kompostonun ferah ve dengeli bir lezzet kazanmasını sağlar. Kompostoyu ocaktan alın, oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Ardından buzdolabında soğutarak servis edebilirsiniz.

