



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜM ERİĞİ KOMPOSTOSU

1 kilogram mürdüm eriği
1,5 su bardağı toz şeker
1 litre su

Erikleri yıkayıp saplarını ayıklayın.
Ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın.
Arzu ettiğiniz büyüklükte doğrayın.
Toz şeker ve suyu tencerede karıştırıp 5-10 dakika kadar kaynatın.
Şekerli su kaynayınca içine erikleri ilave edip kapağını kapatın.
Tencereyi ocaktan alıp 15 dakika bekletin.
Ardından kapağı açıp oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
Buzdolabına kaldırıp soğumasını bekleyin.

