



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRENK ÜZÜMLÜ ÇİLEK KOMPOSTOSU

Kullanılacak malzeme:

- 1 kilo kokulu çilek,
- 1 kilo frenk üzümü.
- 1 kilo ağaç çileği,
- 1/2 litre su,
- 1/2 kilo toz şekeri.

Yapımı: Arnavutköyü çileklerinin ezilmemişlerinden bir kilosunun çöplerini ayıklamalı ve büyükçe bir kaba koymalı. Beri yanda frenk üzümüyle ağaç çileğini bir kuşaneye koymalı. Üzerlerine yarım litre su döküp kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Kevgirle karıştırarak bunları yedi-sekiz dakika kadar kaynatmalı. Sonra büyük bir kâsenin ağzına ince bir tülbent koymalı ve bu kaynamış frenk üzümüyle ağaç çileğini ve suyunu bu tülbente boşaltmalı. Suları iyice süzülünce tülbentin kenarlarını birleştirmeli ve içinde kalan meyveleri sıkarak sularının kâsedeki suya katılmasını temin etmeli. Bir kuşaneye toz şekerini boşalttıktan sonra bunun üzerine kaynar meyve suyunu dökmeli ve karıştırarak şekeri erittikten sonra oldukça koyu bir şurup kıvamına gelinceye kadar bunu kaynatmalı. Şerbet kaynayınca bunu. çöpleri ayıklanmış ve servis kâsesine konmuş çileklerin üstüne dökmeli. Çileklerle suyu iyice soğuyunca kâseye birkaç parça da buz koyup servis yapmalı.