



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU VIŞNELİ KOMPOSTO

Kullanılan Malzemeler

30 gram nişasta
1 paket vanilya
1 adet çubuk tarçın
1 litre vişne suyu
500 gram tozşeker
500 gram kavun
500 gram vişne
1 adet limon
2 adet yumurta akı
50 gram pudra şekeri
500 ml. süt
süslemek için nane yaprağı

Yapım Şekli

Vişneleri yıkayın, çekirdeklerini çıkartın. Kavunu dörde bölün, çekirdeklerini ayıklayıp etli kısmından toplar oyun. Toz şekeri bir tepe halinde tencerenin ortasına dökün. Eriterek karamelize edin. Vişne suyu ilave edin. Karıştırarak, karameli tencereden ayırıp bir taşım kaynatın. Çubuk tarçın, karanfil, yarılmış çubuk vanilya ve vanilyayı ilave edin. Nişastayı bir miktar su ile karıştırın, kaynamakta olan vişne suyuna katın. 3 dakika karıştırarak kaynatın. Limon kabuğunu ince ince rendeleyin. 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesini vişne ve kavun topları ile birlikte karışıma katın. Karışımı büyük yayvan bir kaseye boşaltın, 1-2 saat buzdolabında bekletin. Sonra içinden çubuk vanilya, karanfiller ve çubuk tarçını çıkartın. Yumurta akını pudra şekeri ile katı çırpın. Ufak duylu bir krema sıkma torbasına doldurup nemli tezgaha 15-20 top sıkın. Sütü büyük bir tencerede kaynatın. Yumurta akı toplarını bir spatula yardımı ile sıcak süte kaydırıp 5 dakika ağzı kapalı olarak sütü çekmesi için bekletin. Delikli kepçe ile çıkartıp kağıt havlu üzerine alın, süzölmelerini sağlayın. Daha sonra vişneli karışıma katın. Limon kabuğu rendesi ve nane yaprakları ile süsleyin.