



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISI KOMPOSTOSU

1 kilo kayısı  
2 su bardağı şeker  
10 su bardağı su  
1 adet karanfil  
1 çubuk tarçın

Derin bir tencereye kayısıları bütün ya da bölerek atın. Eğer kayısılarınız sertse doğramanız daha iyi olacaktır. Üzerine 2 su bardağı şekeri dökün ve yaklaşık yarım saat bekletin. Ardından suyu tarçını ve karanfili ekleyip ocağa alın. Orta ateşte kaynayana kadar bekleyin. Kaynama sonraki yaklaşık 5 dakika kadar daha kısık ateşte bekleyin. Kayısı hoşafınız hazır, sadece soğumasını beklemelisiniz. Bu sırada tarçın ve karanfilleri çıkarın. Hoşaf soğuyunca süzerek şişelere doldurun. Şişelerin dibine birkaç tane kayısı atmak iştah açıcı bir görünüm yakalamanızı sağlar. Ardından buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra günlerce içebileceğiniz kayısı kompostonuz olur.

