



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRAZ KOMPOSTOSU

<https://www.sabah.com.tr>

500 gram kiraz
1 su bardağı toz şeker (isteğe göre azaltılabilir veya arttırılabilir)
5 su bardağı su
1 adet çubuk tarçın (isteğe bağlı)
2-3 adet karanfil (isteğe bağlı)

Kirazları yıkayın ve saplarını ayıklayın. Çekirdeklerini çıkarmak isterseniz çıkarabilirsiniz, fakat geleneksel tariflerde çekirdekleri ile birlikte kullanılır.

Derin bir tencereye suyu ve şekeri ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın.

Şekerli su kaynamaya başladığında kirazları ekleyin. İsterseniz çubuk tarçın ve karanfilleri de bu aşamada ekleyebilirsiniz.

Kirazlar yumuşayana kadar yaklaşık 15-20 dakika kısık ateşte pişirin. Kirazların dağılmaması için çok fazla karıştırmamaya özen gösterin.

Kiraz hoşafını ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabında iyice soğutun. Soğuk olarak servis yapın. Dilerseniz üzerine bir parça taze nane yaprağı ile süsleyebilirsiniz.

Not: Daha yoğun bir tat isterseniz, kompostoyu bir gece buzdolabında bekletebilirsiniz. Böylece kirazlar ve baharatlar şerbetle daha iyi karışır. Şeker miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Daha az tatlı seviyorsanız şekeri azaltabilirsiniz.

