



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ERİK KOMPOSTOSU

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

250 gram kırmızı erik
10 ölçü kabı su
1 tatlı kaşığı tarçın
2 ölçü kabı şeker
5 adet karanfil
Kullanılacak Program:
Tanecikli çorba

Öncelikle pişirme haznesine 10 ölçü kabı su koyulur. Tanecikli çorba programı seçilerek kontrol ekranında başlat-durdur düğmesine basılır. Koyulan su 10 dakika boyunca kaynatılır (cihaz kapatılmadan ve hazne yerinden oynatılmadan) 2 ölçü kabı şeker koyularak 5 dakika şekerin suda erimesi beklenir. 15 dakikadan sonra soyulan ve 2 parçaya bölünmüş erikler ve 1 tatlı kaşığı tarçın hazneye dökülüp 30 dakikalık programın bitimi beklenir . Program bittikten sonra 5 adet karanfil atılması önerilmektedir.