KOMPOSTOLAR

Necip Usta

Meyva kompostolarını arzu ettiğiniz şekilde çekirdeklerini oyacakla dikine çıkarıp bütün pişirebilirsiniz. Yarım hazırlayabilirsiniz. Çekirdeklerini yuvarlak Parizien kaşığı denen kaşıkla çıkarabilirsiniz. Yoksa bıçağın ucuyla çıkarırsınız.
Parçalara bölerek de hazırlayabilirsiniz. 2 türlü pişirme şekli vardır. Kaynamış şuruba atılanlar ki, bunlar kabuksuz meyvalardır. Çilek, ağaç çileği. dut gibi v.s. Tabiatıyla sert olanlar cinslerine göre evvelâ biraz kaynatılır. Sonra şekeri ilâve edilir. Sebebi ise şekerin sert bir meyvanın pişmesine engel olduğu içindir. Kompostolar memleketimizde soğuk servis edilir. Her ne şekilde pişirilirse pişirilsin, ezik meyvalardan komposto pişirilmez.

© lezzetler.com tarif no:57952 • adı:Kompostolar • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:13