



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKANLI MEYVE KOMPOSTOSU

1 adet ayva
10 adet vişne
10 adet kuru erik
1 adet elma
1 adet armut
4 su bardağı su
1 su bardağı şeker
3 adet karanfil
1 paket KOSKA Fıstık Krokan

Meyvelerin kabukları soyulup küp küp doğranır. Bir tencereye su, şeker, meyveler ve karanfil konup kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Meyveler yumuşayınca ocaktan indirilip soğumaya bırakılır. Komposto kaselere boşaltılıp içlerine fıstık krokanları koyulur ve servis yapılır.