



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI KOMPOSTOSU

250 gram kuru kayısı
1,5 su bardağı toz şeker
1 litre içme suyu
2 diş karanfil
1 çubuk tarçın

Kayisılar kuru olduğu için önce 5 dakika kadar sıcak suda bekletilerek yumuşamaları gerek. Yumuşayan kayisıları süzdükten sonra toz şeker, su, karanfil ve tarçın ile birlikte kaynatın. Kayisılar dağılmaya başladıysa kompostonuz hazır demektir. Önce oda ısısında daha sonra buzdolabında soğutun ve servis yapın. Soğuturken tarçın ve karanfil tanelerini çıkarın.

