



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVE KOMPOSTOSU

Kuru üzüm 1 su bardağı
Kuru kayısı 10-12 adet
Kuru dut ½ su bardağı
Elma 1 adet
Hurma 10 adet
Çubuk tarçın 1 adet
Toz şeker ½ su bardağı
Su 5 su bardağı

Kuru üzümle ve kuru kayısıları iyice yıkayın. Kayısıları 4 parçaya bölün. Üzüm ve kayısıları ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'nin haznesine koyun. Elmayı küçük parçalar halinde kesip ilave edin. Dut kurusu, tarçın ve karanfili de ekleyin. Üzerlerine 5 su bardağı su ilave edip ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Reçel 120 °C moduna getirerek kapağı açık şekilde 10 dk. kaynatın. Ardından şekerini ilave edip, Kısık Ateşte Pişirme 100 °C moduna alarak kapağı kapalı şekilde 10 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra servise hazırdır.

