



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARENCİYELİ ELMA KOMPOSTOSU

- 1 kg sert dokulu elme
- 1 adet greyfurt
- 1 adet limon
- 1 adet portakal
- 1 su bardağı şeker
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 3 su bardağı su

Su tencereye konur, kaynamaya başlayınca soyulmuş ve küp küp doğranmış elmalar atılır. Elmalar yarım yumuşamaya başlayınca şeker, greyfurt, limon ve portakal suları eklenir. Fokurdamaya başlayınca limon kabuğu rendesi ilave edilir. Ateş azaltılır ve 10 dakika sonra ateşten alınır. Kase içinde soğuk olarak sofraya getirilir.