



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE KAYISI KOMPOSTOSU

1 kilo olmuş ama ezik olmayan kayısı,
3 bardak su,
2 bardak toz şekeri.

Olgun, ama ezik olmayan kayisuların her bir yanını derince olmak üzere iğnelemeli. Sonra bunları derince bir kaba koymalı. Üstlerine üç bardak kaynar su dökmeli ve tencerenin kapağını örttükten sonra su iyice soğuyuncaya kadar bu kabı bir kenarda tutmalı.

Su iyice soğuyunca kevgirle kayisuları tencereden çıkarıp bir tabağa yerleştirmeli. Sonra bu suya iki bardak şekeri katıp tencereyi ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri erittikten sonra buna tabağa alınan kayisuları katmalı. Şurup kaynamaya başlayınca tencereyi ateşten indirmeli ve kapağını açmadan bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Tencere iyice soğuyunca kompostoyu tekrar ateşe oturtmalı ve kapaksız olarak bir taşım daha kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirip gene soğumaya bırakmalı. Komposto iyice soğuyunca kâselere veya çukur tabaklara bölmeli ve böylece servis yapmalı. Bu biçimde pişirilen kayısı kompostolarında kayisular pişmemiş gibi taze dururlar.