



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ayva Kompostosu



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 büyük ayva
- 1 su bardağı toz şeker
- 7 su bardağı su
- 1 çubuk tarçın
- 5 karanfil
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Ayva çekirdekleri

Ön Hazırlık:

Ayvaları yıkayıp kurulayın; çekirdek yataklarını çıkarırken çekirdekleri renk vermesi için temiz bir kaba ayırın. Meyveleri eşit küpler halinde kesin, kararmaması için limon suyunu hazırlayın. Su, şeker ve baharatları ölçün.

Servis Önerisi:

Ayva dilimleri ve tarçınla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Ayvayı hazırlayın:

- Ayvaları soyup çekirdeklerini renk vermesi için ayırın ve meyveleri kararmadan eşit küpler halinde doğrayın.

2. Şurubu kurun:

- Su, şeker, tarçın, karanfil ve temiz ayva çekirdeklerini geniş tencerede beş dakika kaynatın.

3. Ayvayı pişirin:

- Ayva küplerini ekleyip karıştırmadan, parçalar dağılmadan yumuşayana ve komposto suyu pembeye dönene kadar pişirin.



- Ayva yumuşarken tencereyi kaşıkla karıştırmayın; gerekirse tencereyi hafifçe sallayın.

4. Soğutun:

- Limon suyunu ekleyip tarçınla karanfili çıkarın ve kompostoyu önce oda sıcaklığında ardından buzdolabında dinlendirin.
- Kompostoyu soğuyup şerbeti meyveyle bütünleşene kadar buzdolabında dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ayva küpleri çatal kolayca girecek kadar yumuşamalı, ancak kaşıkla alınırken dağılmamalıdır. Şerbet hafif pembe renk ve ayva aroması almalı; tarçın ile karanfil meyve tadını bastırmamalıdır.

Saklama:

Kompostoyu piştikten sonra iki saat içinde sığ kaplara bölüp buzdolabına alın; kapalı olarak üç güne kadar saklayın. Ayva parçalarını ezmek için yalnız servis edeceğiniz miktarı ayrı kaba aktarın.

>> **İpucu:** Ayva çekirdeklerini kaynatmak kompostoya doğal pembe renk verir.

Kiraz'ın
Mutfağı