



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:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

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.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

4. Soğutun:

- Limon suyunu ekleyip tarçınla karanfili çıkarın ve kompostoyu önce oda sıcaklığında ardından buzdolabında dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tatlılık ve asit dengesini soğukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyreleneceğini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

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

Kiraz'ın
Mutfağı