



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tarçınlı Armut Kompostosu



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 4 olgun armut
- 1,5 litre su
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çubuk tarçın
- 3 karanfil
- 1 ince dilim limon

Ön Hazırlık:

4 olgun armut, 1,5 litre su ve 3 yemek kaşığı toz şeker malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak piştirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Kompostoyu armut parçalarıyla birlikte iyice soğutarak servis edin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifi tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Armutları hazırlayın:

- 4 olgun armut malzemesini yıkayıp kabuklarını isteğe göre soyun ve eşit küpler halinde kesin.
- Çekirdek yataklarını tamamen ayırıp parçaları kararmamaları için limonlu suda bekletin.

2. Şerbeti kaynatın:



- Su, şeker, tarçın ve karanfili tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırın.
- Karışımı orta ateşte beş dakika kaynatarak baharat aromasını suya geçirin.

3. Armutları pişirin:

- Armut parçalarını tencereye ekleyip dağılmadan yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.
- Yüzeyde köpük oluşursa kaşıkla alın ve parçaları ezmeden bir kez karıştırın.

4. Soğutun:

- Tencereyi ocaktan alıp kompostoyu kapağı kapalı biçimde oda sıcaklığına getirin.
- Tarçın ve karanfilleri çıkarıp buzdolabında iyice soğuttuktan sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Armut parçaları saydamlaşmalı fakat kaşık değdiğinde dağılmamalıdır. Şerbet meyvenin aromasını taşımalı, tarçın ve karanfil tadı bastırmamalıdır; soğudukça tat daha belirginleşir.

Saklama:

İçeceği kapalı cam şişede buzdolabında en fazla bir gün saklayın. Sıtlü içeceği oda sıcaklığında bekletmeyin; meyveli içeceği servis öncesinde yeniden karıştırın.

>> **İpucu:** Armutları fazla yumuşatmadan ocaktan alıp kompostoyu tencerede soğutun.

Kiraz'ın
Mutfağı