

Ayvalı Tarçınlı Komposto

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 büyük ayva
- 1,5 litre su
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çubuk tarçın
- 4 karanfil
- Yarım limonun suyu

Ön Hazırlık:

2 büyük ayva, 1,5 litre su ve 4 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 pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, 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 ayva parçalarıyla birlikte iyice soğutarak servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Ayvaları hazırlayın:

- Ayvaları yıkayıp kabuklarını isteğe göre soyun, çekirdek yataklarını ayırın ve eşit küpler halinde kesin.
- Kararmalarını önlemek için parçaları limonlu suda bekletin; renk vermesi için birkaç temiz çekirdeği ayırın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Şerbeti kurun:

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

3. Ayvaları pişirin:

- Ayva parçalarını tencereye ekleyip kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin.
- Parçaların dağılmaması için sık karıştırmayın; yüzeyde oluşan köpüğü kaşıkla alın.

4. Soğutun:

- Ayvalar çatalı kabul ederken biçimini koruduğunda tencereyi ocaktan alın.
- Tarçın ve karanfilleri çıkarıp kompostoyu oda sıcaklığına getirin, ardından buzdolabında iyice soğutun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Ayva parçaları yumuşamalı fakat kaşık değdiğinde dağılmamalıdır. Şerbet soğuduğunda hafif renkli ve berrak kalmalı; tarçın ile karanfil ayvanın tadını bastırmamalıdır.

Saklama:

Kompostoyu kapalı cam kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Servis için yalnız tüketilecek miktarı alın; oda sıcaklığında uzun süre kalan kompostoyu yeniden saklamayın.

>> **İpucu:** Ayva çekirdeklerinden birkaçını tencereye eklemek kompostonun rengini güçlendirir.

Kiraz'ın Mutfağı