

Tarçınlı Armut Kompostosu

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme 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:

Armutları yıkayıp isteğe göre soyun; çekirdek yataklarını çıkarıp eşit büyüklükte küpler halinde kesin. Limon dilimini, şekeri, tarçın çubuğunu ve karanfilleri ölçün; geniş tabanlı bir tencere hazırlayın.

Servis Önerisi:

Kompostoyu iyice soğuttuktan sonra armut parçaları ve şerbetiyle birlikte servis edin. Tarçın ve karanfili soğutmadan önce tencereden çıkarın; aromaları bekledikçe güçlenebilir.

Yapılışı:

1. Şerbeti hazırlayın:

- Su ve şekeri tencereye alın. Tarçın çubuğunu, karanfilleri ve limon dilimini ekleyip şeker eriyene kadar karıştırın.
- Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve baharatların aroması suya geçsin diye 5 dakika hafifçe kaynatın.

2. Armutları pişirin:

- Armut küplerini şerbete ekleyin. Kısık ateşte parçalar yumuşayıp hafifçe saydamlaşana kadar yaklaşık 8–12 dakika pişirin.
- Armutları ezmemek için sık karıştırmayın; sert kalan parçaları birkaç dakika daha pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Baharatları çıkarın:

- Tencereyi ocaktan alın. Tarçın çubuğunu, karanfilleri ve limon dilimini şerbetin içinden çıkarın.
- Kompostoyu tencerede soğumaya bırakın; sıcak halde kapalı kaba almayın.

4. Soğutup servis edin:

- İlk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabında iyice soğutun.
- Servis ederken her porsiyona armut parçaları ve şerbetten birlikte koyun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Armut küpleri çatalla kolayca delinmeli ama kaşıkla karıştırıldığında dağılmamalıdır. Şerbet meyve aromasını taşımalı; tarçın ve karanfil tadı armudun önüne geçmemelidir.

Saklama:

Soğuyan kompostoyu kapaklı bir kapta buzdolabında saklayın ve bir gün içinde tüketin. Servis öncesinde şerbeti ve meyveleri nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Armutları benzer büyüklükte kesin; böylece hepsi yaklaşık aynı sürede yumuşar.

Kiraz'ın Mutfağı