

# Ayvalı Komposto

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

5 kişilik

Kolay

~66 kcal

Açılış 11/10

Yozgat ayvalı komposto, ayvalı karanfil ve tarçınla pişirerek tatlı kokulu, berrak ve kırmızı sofralar için eşlik eden bir içecek yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Ayva
- 6 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Şeker
- 1 adet Tarçın Çubuğu
- 2 adet Karanfil

## Yapılışı

1. Ayvalar soyup çekirdek yataklarını çıkarıp küpler halinde doğrayın.
2. Su, şeker, tarçın ve karanfili tencereye alıp ayvaları ekleyip 16 dakika kısık ateşte pişirin.
3. Kompostoyu oda sıcaklığına gelene kadar bekletin, sonra soğuk bardaklarda servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ayvaları doğramak kompostoda formunu koruyup diri bir meyve hissi bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Cam kupada, içine birkaç ayva dilimi bırakarak ıyice soğuk sunun.