

Karayemiş Kompostosu

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

5 kişilik

Kolay

~62 kcal

Açılış 11/10

Trabzon karayemiş kompostosu, karayemişi tarçınla kaynatarak hafif buruk, serin ve yaz sonrası sofralara uygun bir Karadeniz içeceği hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Karayemiş
- 5 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker
- 1 adet Tarçın çubuğu

Yapılış

1. Karayemiş ve kalan malzemeleri tencereye alın.
2. Karşın meyve tadı belirginleşene kadar 8-12 dakika kaynatın.
3. İçeceğini süzüp tamamen soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Meyveyi ezmeden kaynatmak kompostonun rengi koyulaştırarak süyunun berrak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, sürahide birkaç karayemiş tanesi b1rakabilirsiniz.