

Muğla Kekikli Erik Kompostosu

Toplam 18 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

5 kişilik

Kolay

~64 kcal

Açılış 11/10

Muğla kekikli erik kompostosu, eriği taze kekikle kaynatarak yaz sofraları naneyle süsleyebilirsiniz, serin ve otso bir sürahi içeceği bırakır.

Malzemeler

- 6 adet Erik
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 4 dal Taze kekik

Yapılış

1. Erikleri ikiye bölün.
2. Su ve şekerle 8 dakika kaynatın.
3. Kekliği ekleyip 2 dakika daha pişirin ve soğutun.

PÜF NOKTASI

Kekliği son 2 dakikada eklemek tadını artırır ve kokusunu çıkarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, bardağa birkaç erik parçası bırakabilirsiniz.