

# Kuru Erikli Komposto

Toplam 25 dk

Hazırlama · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~70 kcal

Açılış 11/10

Kuru erik ve tarçınla hazırlanan komposto, yemek sonrası serin ve hafif bir bardak sunar.

## Malzemeler

- 250 gr Kuru erik
- 1.5 litre Su
- 90 gr Şeker
- 1 adet Tarçın çubuğu

## Yapılışı

1. Su, şeker ve tarçın tencereye alın.
2. Kaynamaya başlayınca erikleri ekleyin.
3. 15 dakika pişirip soğumaya bırakın.

### PÜF NOKTASI

Meyveyi fazla kaynatmayın komposto bulanıklık ve erik dağılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buzdolabında 3 saat soğutup içine birkaç tane erik bırakarak bardaklarda servis edin.