

Ege Esintili Sakızlıncir Kompostosu

Toplam 90 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~76 kcal

Açılış 11/10

Ege'nin kuru incir bolluğu ile damla sakızlıncir aromasını oluşturan, akşam sonrası hafif tatlı bir kompostodur. Tarçın, karanfil ve limon kabuğu klasik komposto omurgasını kurar; damla sakızlıncir anda eklenir, aromasını çıkarır.

Malzemeler

- 10 adet Kuru incir
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 çimdik Damla sakızlıncir
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 1 adet Tarçın kabuğu
- 3 tane Karanfil

Yapılış

1. Kuru incirleri 10 dakika kaynatın; ikiye bölün.
2. Tencereye 1.5 lt suyu, toz şekerini ve incirleri alıp orta ateşte kaynama noktasına getirin.
3. Kaynayınca tarçın kabuğu ve karanfili ekleyip kısık ateşte 15 dakika pişirin; meyveler şişip suyunu bırakıncaya kadar pişirin.
4. Ocağı kapatıp toz şekerle havanda ezilmiş damla sakızlıncir ve limon kabuğu rendesini ekleyip karıştırın.
5. Buzdolabında en az 1 saat soğutup soğuk servis edin; tarçın kabuğu ve karanfilleri tabağa alarak servis edebilirsiniz.

PÜF NOKTASI

Damla sakızlıncir toz şekerle havanda dövülürse ocakta topaklanmaz, kompostoya pürüzsüz dağılır. Bir gece buzdolabında dinlenen komposto ertesi gün daha aromalıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edip üzerine bir tutam tarçın serpin, yanına sade lokum veya kuru kayısı sunun.