

Vişne Kompostosu

Toplam 25 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 11/10

Vişne, şeker ve tarçınla hazırlanan serinletici geleneksel içecek.

Malzemeler

- 500 gr Vişne
- 1 su bardağı Şeker
- 6 su bardağı Su
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 3 adet Karanfil

Yapılış

1. Su, şeker, tarçın ve karanfili tencereye alın.
2. Karşılıklı olarak kaynatın.
3. Vişneleri ekleyip 10 dakika pişirin.
4. Kompostoyu oda sıcaklığında gelince buzdolabına alıp soğutun.

PÜF NOKTASI

Vişneleri fazla kaynatmayıp meyve dağılımı rengini suya verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Buzdolabında soğutup kaselerde servis edin.