PETITE GOURMETS

TÜRK

Elma Kompostosu

Geleneksel Türk elma kompostosu - yumuşak elmalar, tarçın ve şekerle yapılan sıcak, rahatlatıcı bir tatlı. Mükemmel kış lezzeti.

10 min	25 min	35 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 8 elma
- 1 bardak şeker
- 1 çubuk tarçın
- 6 bardak su

Yapılışı

1. **Pişirme sıvısını hazırlayın**

   Büyük bir tencereye 6 su bardağı su ve 1 tarçın çubuğu ekleyin. Yüksek ateşte fokur fokur kaynatın, yaklaşık 8-10 dakika.

2. **Elmaları hazırlayın**

   8 elmayı yıkayın, soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Her elmayı 2.5 cm küpler halinde kesin, eşit pişme için parçaları eşit tutun.

3. Elma küplerini kaynar suya ekleyin. Yeniden kaynamaya getirin, sonra orta ateşe kısın ve tencereyi kapatın.

4. Elmaları kapalı olarak 15-20 dakika, çatalla delindiğinde yumuşak olana kadar ama hala şekillerini koruyacak şekilde kaynatın.

5. Tencereye 1 su bardağı şeker ekleyin ve yaklaşık 2-3 dakika tamamen eriyene kadar nazikçe karıştırın. Karıştırırken elma parçalarını parçalamaktan kaçının.

6. Kapağı kaldırın ve şurupun hafif koyulaşması ve lezzetlerin yoğunlaşması için 5 dakika daha pişirmeye devam edin.

7. Tarçın çubuğunu çıkarın ve atın. Kompostoyu hem elma parçaları hem de tatlı pişirme sıvısı dahil olmak üzere servis kaselerine kepçeyle koyun.

8. Sıcak servis edin veya buzdolabına koymadan önce oda sıcaklığına kadar soğumaya bırakın. İstenirse komposto soğuk servis edilebilir.

Besin Değerleri

140	37g	4g	33g	2mg
KALORI	KARBONHIDRAT	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Sert ve hafif ekşi elmalar seçin - pişirme sırasında şekillerini daha iyi koruyacaklar ve aşırı tatlı çeşitlere göre daha iyi lezzet dengesi sağlayacaklar.

Elmaları soymayı atlayın, çünkü kabuklar sert olabilir ve bitmiş kompostoda istediğiniz pürüzsüz, yumuşak dokudan uzaklaştırabilir.

Elma parçalarını eşit şekilde kesin, böylece eşit pişme sağlanır - 2.5 cm küpler hedefleyin ki bazı parçalar fazla pişmezken diğerleri sert kalmaz.

Pişirme sürecinin çoğunda kapağı kapalı tutun, sıvının çok hızlı buharlaşmasını ve elmaların kararmasını önlemek için.

Pişirmenin sonuna doğru tadına bakın ve tatlılığı ayarlayın, çünkü farklı elma çeşitleri mükemmel dengeyi sağlamak için farklı miktarlarda şeker gerektirir.

Şekeri yavaş yavaş ekleyin ve yumuşamaya başladıklarında hassas elma parçalarını parçalamamak için nazikçe karıştırın.

En iyi deneyim için hem meyve parçalarıyla hem de aromalı pişirme sıvısından bir miktar ile servis edin - şurup tarçın lezzetinin çoğunu taşır.