

## קומפוט מסורתי



### רכיבים

- כוס סוכר לבן
- כוסות מים לערך
- מקלות קינמון טחון
- כוס שזיפים מיובשים מגולענים
- כוס משמש מיובש
- 1/2 2/1 כוס צימוקים
- אגס קלופים ומגולענים חתוכים לחצאים
- תפוח עץ מגולענים חתוכים לשמיניות או רבעים

### הכנה

1. שוטפים היטב את הפירות הטריים והיבשים.
2. מבשלים את הסוכר עם המים והקינמון כשתי דקות, ומביאים לרתיחה.
3. מוסיפים את כל המרכיבים, ומבשלים כ-20 דקות על אש קטנה.
4. מקררים לילה שלם במקרר. מצוין להגשה עם קינוחים מתוקים ועוגות דבש.

32 דקות

6 servings 6