

Turkse abrikozenlimonade / Turkish Apricot Lemonade / (Kayısı Kompostosu)



Boodschappenlijstje

500 gram biologische abrikozen
150 gram heldere honing
3 kardemom peulen
1 liter water

Zo maak je Kayısı Kompostosu (Abrikozenlimonade)

Was de abrikozen, snij ze doormidden en verwijder de pit.
Doe de abrikozen in een pan met de kardemom peulen, honing en het water.
Brenge het water langzaam aan de kook en zet het gas laag als het kookt.
Laat het mengsel 10 minuten zachtjes doorkoken.

Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
Schenk de abrikozendrank in glazen flesjes en koel ze in de ijskast.

Serveer de limonade koud, eventueel met ijsblokjes.

Turkse abrikozenlimonade / Turkish Apricot Lemonade / (Kayısı Kompostosu)



Shopping list

500g organic apricots
150g clear honey
3 cardamom pods
1 liter of water

How to make Kayısı Kompostosu (Apricot lemonade)

Wash the apricots, cut them in half and remove the pit.
Place the apricots in a pan with the cardamom pods, honey and water.
Bring the water slowly to the boil and turn the heat down when it boils.
Let the mixture simmer gently for 10 minutes.

Remove the pan from the heat and let the mixture cool to room temperature.
Pour the apricot drink into glass bottles and cool them in the refrigerator.

Serve the lemonade cold, with ice cubes if desired.