

# קומפוט

הקומפוט, או בשמו העברי "לפתן", הוא תבשיל נוזלי מתוק של פירות וסוכר. מרק הפירות הנוסטלגי היה המרענן הרשמי בעבר, לפני תקופת המזגנים, וגם היום הוא יכול להפוך לאחת האופציות המרעננות והפשוטות לקינוח מושלם בסיום ארוחה דשנה, או לכל מי שמתגעגע לקצת נוסטלגיה על הלשון.

## המצרכים:

100 גר' תפוחים מיובשים  
200 גר' משמשים מיובשים  
100 גר' צימוקים  
250 גר' שזיפים מיובשים ומגולענים  
אגסים חתוכים  
אפשר להוסיף כל פרי שרוצים - טרי או מיובש  
5 כפות סוכר (או תחליפי סוכר)  
1 לימון סחוט  
סליל קליפת לימון  
1 מקל קינמון  
מים

## אופן ההכנה:

מניחים בסיר את הפירות היבשים, הסוכר, הקינמון וקליפת הלימון. ממלאים מים כדי כיסוי.  
מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה. מבשלים ללא כיסוי כ-20 דקות, או עד שכל הפירות מתרככים לגמרי.  
מצננים מעט ומוסיפים מיץ לימון בהתאם למתיקות הפירות.  
מניחים במקרר ומגישים בקערות אישיות.

טיפ

סבתא שושנה הייתה מוסיפה חבילת ג'לי בטעם פירות כשהקומפוט היה עדיין חם. זה טעים ומעט מעבה את הקומפוט אבל לא חובה.