

# Beste Saltsak

## SAGAR KONPOTA

Lezon, Euskal Herriko leku askotan bezala, etxeako andrea asko ditugu gabonetan (edo urteko beste egun askoretan ere) sagarrekin konpota ederrak egiten dituztenak. Etxeko andrea jakintsu hauei ez diegu esango beren konpotak nola egin behar dituzten (alderantziz izango zen, beraiek eman behar ligukete guri bakoitzaren erre-zeta espeziala), baina asko dira, aldiz, konpota bat zer den ez dakitenak, zehatzago: sagar konpota.

Hara hemen Frantziatik ekarri diguten sagar konpota baten errezeta:

### Behar direnak:

- Sagarrik, kilo erdi bat.
- Azukrea, 60 gramu.
- Gurina, 20 gramu.
- Bainila barra bat.

Sagarrik pusketan berdinetan moztu eta kazuela haunditxo batean sartu baino lehen, gusto onagoa emateko, bainila barra erditik irekita sagarren azpian jarri. Gero azukrea eta gurina, pusketetan, sagarren gainean jartzen dira. Guzti hau su geldian jartzen da, kazuela aluminiozko paperez estalirik, honela sagarrek beraien urarekin egos daitezten. Noizbehinka nahastu. 20 minututara, gutxi gorabehera, ura desagertu dela ikusterakoan sutatik ateratu eta sagarrik gehiago txikitu. Honela, konpota jateko prest dago. Nahi duzun bezala: hotza ala beroa.

MARI MAR AROZENA