



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK ŞERBETİ

Tuğrul Şavkar

1 su bardağı kokulu çilek
200 gr. tozşeker
1 lt. su (4 su bardağı)

Çilekleri ayıklayıp yıkayın. Süzdürüp bir kaba çıkartın. Ezerek veya robottan geçirerek püre haline getirin. Derin bir kap içine çilek püresini, şekeri ve suyu koyun. Şeker eriyinceye kadar karıştırıp, bir tülbentten temiz bir kaba süzdürün. Çilek şerbetini buzdolabında en az 30 dakika beklettikten sonra servis yapın.
