



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞIRA

Tuğrul Şavkar

500 gr. iyi cins siyah kuru üzüm
2 lt. su (8 su bardağı)
150 gr. tozşeker

Kuru üzümleri yıkayıp süzdürün. Robotunuzun parçalayıcısından geçirerek üzümleri iri parçalara bölün. Parçalanmış üzümleri bir kaba koyup, üzerlerine suyu ekleyin. Üzümler suyun yüzeyine çıkıncaya kadar bekletin.

Üzümleri suyu ile birlikte 3 kat tülbentten temiz bir kaba süzün. Tülbentteki posayı iyice sıkarak üzümlerin bütün suyunu akıtın. Bu işlemi 3-4 kez aynı tülbenti kullanarak tekrarlayın.

Elde ettiğiniz şıraya şekeri katıp, eriyinceye kadar karıştırın. Fermantasyon için kabın üzerine temiz bir tülbent örterek 24 saat dinlendirip, soğutarak kullanın.
