



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MENEKŞE ŞURUBU

Yeterince menekşenin yapraklarını koparıp, şurup yapmak üzere ayırınız. Sonra ufak bir tencerenin içine su koyup, tencereyi kömürden oluşan kor ateşin üstüne oturtunuz. Bu tencerenin ağzına ağız büyüklüğünce bir tabak koyunuz. Bu tabağın içine uygun bir kevgir yerleştiriniz. Kevginin içine önceden hazırlamış olduğunuz menekşenin yapraklarını doldurup, kevgirin ağzına ise bir .uygun kapak kapayınız. Su kaynadıkça tabağın ısısı menekşede bir buhar oluşturacaktır. Ter, kapaktan tabağın içine damlaya damlaya istenen şey elde edilecektir. Kaynar sudan üçte iki oranıyla yeterince kestirilmiş şeker ve salyalaşmış şeker üçte bir oranında kalan su ile menekşe yapraklarını ezip sıkınız. Birkaç kez süzünüz. Şeker katarak tekrar salyalaşmaya dek kaynatınız. Şurup kıvamına gelince üstüne terden damla damla meydana gelen menekşe özünü de ilave ederek biraz daha ateşte tıkırdattıktan sonra ateşten alınız. Bir şişeye doldurunuz. Soğuduğu zaman kokusunu gidermemesi için şişenin ağzını sıkıca kapayınız.
