



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEKŞE ŞURUBU

Evvelâ münasip bir kaba, su doldurup, hafif ateşe oturtmalıdır. İstenilen miktar menekşe yapraklarını da bir kevgire koyup suya değmemek üzere, tencerenin üzerine koymalı ve kevgiri de bir kapakla kapamalıdır. Kaynayan suyun tesiriyle, menekşelerin salıvereceği kokulu buhar suyu tencereye damlayacaktır. Kaynadıktan sonra, kalan mevcut su miktarına göre, bir kiloya, bir buçuk kilo nispetinde şeker katarak kaynatmalı ve kıvamını bulunca indirmelidir. Kokusunu muhafaza için konulacak şişelerin ağzlarını iyi kapamalıdır.
