



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDU ŐURUBU

Kullanılacak malzeme:

1 kg ahududu
1,5 kg tozŐeker
25 gr limontuzu.

YapılıŐı:

Ahududu ayıklanır, eröpü temizlenir, sonra bol su içinde örselenmeden yıkanır. Bir süzgeçte süzölmeye bırakılır. Süzölmüş ahududu tozŐekerle güzelce ve ovalaya ovalaya yoğurulur ve Őeker tamamen eriyinceye kadar (10-12 saat) bir kenarda bırakılır. Őeker tamamen eriyince ahududu, ince delikli süzgeçten geçirilerek ve sıkılarak süzölür. Süzgeçte kalan posaya 1/2 bardak su konur, tekrar yoğurulur ve sıkılarak süzölür, elde edilen Őuruba 25 gr limontuzu katılıp eritilir. Süzgeçten geçirilerek Őişelere doldurulup serin bir yerde veya buzdolabında saklanır. Bir mevsim boyunca kullanabileceğiniz Őurup, diğerk Őuruplar gibi soğuk suyla karıştırlarak içilir veya ikram edilir. Bir limonata bardağına iki parmak Őurup konup üzeri suyla doldurulur ve iyice karıştırlır.
