



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHUDUDU ŞURUBU

1 kilo ahududu

1 kilo şeker

Bir kap içine ahududu temizlenip konur. Üzerine bir kilo kesmeşeker ilâve edilip ezilir. Şekerin erimesi, meyve suyunun çıkıp halli için iki saat tel ile karıştırmaya devam edilip -bırakılır. Üç gün sonra şeker erimiş ve şurup olmuş durumda görülür. O zaman, önce süzğüden, sonra ikinci bir ince süzğüden geçirip şişelere boşaltılır. Mantarlanır, mumlanır. Şişeler serin bir yerde ters konarak saklanır.

[ML® Mandalina Şurubu için tıklayın](#)