



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDU ŞURUBU

1.5 kg. şeker
1 kg. ahududu
20 gr. limon tuzu

Ahududuyu toz şekerle ovalaya ovalaya yoğurun ve şekerin tamamen erimesi için ertesi güne kadar bir kenarda bekletin. Şeker tamamen eridiğinde ahududuyu, ince delikli bir süzgeçten geçirin ve sıkarak süzün. Süzgeçte kalan posaya yarım su bardağı su koyun, tekrar yoğurup sıkın ve süzün. Elde ettiğimiz şuruba 20 gr limon tuzu katıp eritin. Süzgeçten geçirin ve bir şişeye doldurup serin bir yerde muhafaza edin. Bir su bardağına iki parmak şurup koyun, üzerini suyla tamamlayıp karıştırdıktan sonra servis yapın.
