



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI ŐERBETİ

4 su bardađı su
5 su bardađı toz Őeker
Yarım limonun suyu

Suyu ve Őekeri tencereye alın.

Orta hararetli ısıda, Őeker eriyene kadar karıştırın.

Kaynamaya bırakın.

Fokurdamaya başladıktan sonra altını kısıp, 15 dakika daha kaynatın.

Limon suyunu ekleyip iyice karıştırın.

Bir muddet daha kaynatın.

Őerbetiniz hazır.

Not: Tatlı Őerbetinin en önemli püf noktası kaynatma süresidir. Hazırlayacağınız tatlı hiçbir surette, 20 dakikadan fazla kaynatmamalısınız. Ortalama olarak, 10 ile 20 dakika arasında kaynatılırsa mükemmel bir kıvamda olur. Evinizde limon yoksa limon tuzu kullanabilirsiniz. Őerbetinizden bir damla parmağınıza aldığınızda dağılmıyorsa olmuş demektir.

