



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLEN SOS

Yarım kg böğürtlen
1 su bardağı şeker
Yarım su bardağı su
1 çorba kaşığı nişasta

Temizlenmiş böğürtlenin üzerine şeker konur. Kapak kapatılır, 1 gece bekletilir. Ertesi günü süzgeçten geçirilir. Üzerine su ve nişasta konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak şeffaflaşana kadar pişirilir. Soğuyunca dondurmalarda, pastalarda, pudinglerde ve tartlarda kullanılabilir.
