



BÖĞÜRTLEN ŞURUBU

- 1 kg böğürtlen (yıkamış, süzölmüş ve sapları ayıklanmış)
- 1 limonun suyu
- 1 limonun kabuđu (rendelenmiş)
- 1 portakalın suyu
- 100 gr (1/2 su bardağı) şeker
- 5 su bardađı su
- 1 çubuk tarçın (2,5 cm'lik)

Böğürtlenleri, limon suyu ve limon kabuğu rendesi, portakal suyu, şeker, su ve tarçınla birlikte büyük bir tencereye koyunuz. Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakınız. Kaynamaya başlayınca ateşin altını kısarak 5-10 dakika, böğürtlenler yumuşayınca kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Böğürtlenleri süzgeçten, tahta kaşıkla ezip geçirerek çorba kasesine yada derin bir kaba süzdürünüz. Kaseyi buzdolabında 30 dakika soğuttuktan sonra servis ediniz.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020