



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLEN SUYU

<https://carrefoursa.com>

1 kg böğürtlen
Esmer şeker (damak zevkinize göre)
1 tatlı kaşığı limon tuzu

Böğürtlenleri yıkayın ve saplarını ayıklayın. Eğer dondurulmuş böğürtlen kullanıyorsanız bu ayıklama işlemine gerek kalmayacaktır. Böğürtlenleri derin bir tencereye alın ve üzerini 1-2 parmak geçecek kadar su ekleyip kaynamaya bırakın. 5 dakika daha kaynadıktan sonra tencereyi ocaktan alın. En az 1 saat bu şekilde dinlendirdikten sonra böğürtleni sık telli bir süzgeçten süzün. Soğumadan damak zevkinize göre esmer şekeri ilave edin ve şeker eriyene kadar karıştırın. Böğürtlen suyu ekşi olduysa şeker yerine, su ilave edin.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020