



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEK ŞURUBU

1000 gram çilek
1500 gram toz şekeri
6 gram limon tuzu veya 2 çorba kaşığı limon suyu

Sapları ayıklanmış 1000 gram çileği bir tencereye koyduktan sonra iyice ezerek suyu çıkartılır. Sonra çilek suyu, çekirdeklerin geçemeyeceği incelikte süzgeç veya kalburdan geçirerek bir tencereye süzülür, bu suya 1500 gram şeker ilave edilir. Kuvvetli ateşte 4 dakika kaynattıktan sonra, şuruba 2 çorba kaşığı limon suyu katılır ve kaynatılır. Sonra ateşten indirilmiş olan şurubun üstünde biriken köpükler bir delikli kepçe ile alıp atıldıktan sonra şurup şişelere konulur.

[ML® Kızılıcık Şurubu için tıklayın](#)

[ML® Kızılıcık Şurubu \(görsel\)](#)