



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK ŞURUBU

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1500 g Çilek

2100 g Şeker (8.1/2 bardak)

4 çorba kaşığı Limon suyu

1500 g çileğin sap ve çürüklerini ayıklayınız ve bir tencereye koyarak bol su ile iyice yıkadıktan sonra bir süzgeçle suyunu süzünüz.

Müteakiben; ayıklanmış ve yıkanmış çilekleri, bulundukları tencerelerin içinde hamur yoğurur gibi iyice eziniz ve sonra da posaları kalıncaya kadar tencereye süzünüz.

Bilâhare; süzülmüş çilek sularına, 2.100 g şeker (8.1/2 bardak) ve 4 çorba kaşığı limon suyu ilâve ederek, hepsini beraber kuvvetli ateşte bir taraftan karıştırmak suretiyle 7 - 8 dakika kaynatınız ve soğumaya bırakınız.

Soğuyan şurubu da; arzu edildikçe bir bardak içerisinde sulandırıp kullanmak üzere, ağızları kapalı kuru şişelere taksim ediniz.