



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ KARADUT ŞURUBU

Karadut şurubu çok yararlıdır. Osmanlı sarayında çocuk ilacı olarak kullanılırdı. Evlendirilerek azad edilen ve halk arasında saraylı denilen cariyeler aracılığıyla bu tedavi biçimi evlere yayıldı. 2-3 yaşına kadar bebeklerin ağızlarında ve dudaklarında oluşan ve süt yarası denilen yaralar, bu şurutpan pamukla sürülerek tedavi edilirdi.

Kullanılacak malzeme:

1 kg ekşi karadut,

1,5 kg tozşeker.

Yapılışı:

Karadut iki türüdür. Bir türü ekşi, diğeri tatlıdır. İkisinin de kokusu aynıdır. Ancak şurubu yapılacak karadut tatlı karadut ise şuruba 50 gr limontuzu ilave edilmelidir. Şerbetlerin mayhoşluğu se-rinleticiliğini artırır. Karadutun sapları ayıklanıp temizlenir, bol suda örselenmeden yıkanır ve sularının süzülmesi için süzgece konur. Suyu süzdürülmüş karadut tozşekerle karıştırılıp yoğurulur ve şekerin erimesi için 10-12 saat bir kenarda bırakılır. Sonra ince delikli süzgeçten geçirilerek süzülür. Kalan posaya 1/2 bardak su katılarak tekrar yoğurulur ve ince delikli süzgeçten geçirilir. Şurup şişelere doldurulur, serin bir yerde veya buzdolabında saklanır. İstenildiğinde, beşte biri şurup olmak üzere suyla karıştırılarak ikram edilir.