



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ ŞURUBU

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

1500 g Frambuaz

2100 g Şeker (8.1/2 bardak)

4 çorba kaşığı Limon suyu

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

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

Bilâhare; süzülmüş frambuaz 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, ağzları kapalı kuru şişelere taksim ediniz.