



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRENK ÜZÜMÜ ŞURUBU

Evvelâ frenk üzümünü yıkayıp kuvvetli tahta kaşıkla ezmeli. Tülbentten veya süzgeçten süzmelidir. Bu suyu bir gece bıraktıktan sonra, dibine çöken tortuyu karıştırmaksızın tekrar, ince tülbentten süzmelidir. Bu ikinci berrak suyu 1+1/2 nisbetinde şekerle kaynatıp kıvama gelince, içine yarım limon da sıkarak indirmeli ve şişeleri doldurmaktır.

Not: Yabancıların «Groseille» dedikleri bu şurup için, frenk üzümünün olgunları makbuldür.

© lezzetler.com tarif no:57285 • adı:FRENK ÜZÜMÜ ŞURUBU • gönderen:ayva sarı nar kırmızı • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:31