



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZ VE ANANASLI KIZILCIK ŞURUBU (ZONGULDAK)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1000 gr kızılcık
100 gr küp doğranmış ananas
2,5 lt su
350 gr toz şeker
150 gr taze kereviz sapı

Kereviz ve Ananaslı Kızılçık Şurubu Nasıl Hazırlanır?

Kızılçıkları yıkayıp tencereye alın.

Üzerine sıcak suyu ekleyip kaynamaya bırakın

Kaynamaya başladıktan itibaren şekeri ekleyin ve 15 dakika daha kaynatıp altını kapatın.

Sık bir süzgeç veya tülbentten süzün.

Oda sıcaklığına gelene kadar dışarda bekletip, içine ince kıyılmış kereviz sapı ve ananası ekleyiniz.

Soğuması için buzdolabına kaldırın.

Soğuk servis ediniz.

