



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVAMLI VE KIVAMSIZ ŞURUP HAZIRLAMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

750 g şeker
1-1,5 litre su
½ çorba kaşığı limon suyu

Limon suyunu sıkıp süzünüz.

Şekeri ölçülü olarak su ile beraber tencerenize koyunuz.

İlave edilen su şekerin üstünü iki parmak geçmelidir.

Şekerli suyunuzu harlı olmayan ateşin üzerine koyunuz.

Harlı ateş, suyun tencere kenarlarından buharlaşmasına neden olur. O nedenle ocak ısısını iyi ayarlayınız.

Şurubunuzu bir iki taşım kaynatınız.

Şurubunuz bir iki taşım kaynayınca ölçülü limon suyunu ilave ediniz.

Bu şekilde hazırladığınız şurup kıvamsız sulu bir şuruptur.

Bir taşım kaynayan şurubunuzu ocaktan alarak genişleyip, kabarmasını istediğiniz (revani, savaren baba tatlısı gibi) tatlının üzerine sıcak olarak dökünüz.

Kalan şurubu daha sonra kaynatmak suretiyle koyulaştırarak tatlının üzerini glase edebilirsiniz.

Bazı durumlarda özellikle ekmek kadayıfı kıvamsız şurup içinde birlikte hazırlanır. O nedenle şurubun kullanımı ürün özelliğine göre değişir.

Eğer kıvamlı şurup elde etmek istersek limon suyunu ilave etmeden önce kıvamı koyulaşmaya kadar kaynatıp, limon suyunu ilave ediniz.

Kıvamlı şurup kıvamsız şuruba göre daha yoğun kıvamlıdır.

Şurubunuzun kıvamını kontrol etmek için kaşığınızı şuruba batırıp çıkarınız. Kaşıktan düşen şurup damlaları uzayarak akıyorsa, şurubun kıvamı olmuş demektir.

Ya da bir kaşık şurubu porselen düz pasta tabağa damlatın şurup dağılmıyorsa şurubunuz kıvama gelmiş demektir.

Unutmayınız ki soğuma ve bekleme sırasında şurubunuz biraz daha koyulaşacaktır.

Bu ayrıntıyı gözden kaçırmadan limon suyunuzu ilave edip bir taşım kaynayan şurubu ocaktan alınız.

Limon suyu şurubunuzun şekerlenmesine önleyecek ve geciktirecektir.

Genellikle şurup sıcaksa tatlı soğuk, şurup soğuksa tatlı sıcak olarak kullanınız ki, tatlı şurubu içine iyice çöksin.

Şurubunuzu mümkünse hemen kullanınız.

Ürünün kalitesi için şurubunuzu hemen kullanınız. Kullanılmayan veya artan şurubunuzu mutlaka ağzını kapatarak cam kavanozda buzdolabında saklayınız.