



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK ŞERBETİ (ELAZIĞ)

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

1 kg. Kızılcık
1 kg. Şeker
1 Adet Limon

Bir tencereye şeker ve üzerini örtecek kadar su koyularak kaynatılır. Koyulaştıktan sonra ayıkladığımız kızılcıkları ve limon suyunu şerbetimize ilave edip 5-6 dk. daha kaynatılır ve ocaktan indirilir. Yarım saat beklettikten sonra şişelere süzerek doldurulur, serin ve güneşsiz bir yerde saklanır, şurubun rengini bulandırmasın diye taneler şuruba katılmaz.

Not: Şerbetin kıvamı şöyle anlaşılır, hazırladığımız şerbet soğuk suya damlatılır. Şerbet suda sertleşip toparlanıp lokum haline geliyorsa kıvamı olmuş demektir. Kışlık şuruplar ikram edileceği zaman bardakların 1/3 kısmına şurup, geri kalan kısmına su koyup karıştırılıp ikram edilir.

