



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZILCIK ŞERBETİ

500 gram kızılciik  
1,5 litre sıcak su  
3/4 su bardağı toz şeker  
2 adet karanfil (arzuya göre)

Sap ve yaprak kısımları ayıklanmış bol suda yıkadığınız kızılciikleri derin bir tencereye alın. Sıcak su ilave ettiğiniz kızılciikleri, kısık ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayan kızılciikleri karanfil ilavesiyle 15-20 dakika kadar pişirin. Kaynayıp yumuşayan kızılciikleri, bir tülbent ya da ince delikli bir süzgeçten geçirin. Kızılciikların özünü bıraktığı sulu karışıma toz şeker ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırın. Cam bir sürahiye aldığınız şerbet karışımını buzdola

Not: Süzdüğünüz sulu karışımı toz şekerle karıştırabilir, orta ateşte kaynattıktan sonra konsantre haline getirip kapaklı kavanoz ya da sürahilerde muhafaza edebilirsiniz. Bu şekilde konsantre şerbet karışımları hazırlayacaksanız; kapağı kapalı kavanozları ters çevirip oda ısısında soğutmayı, sonrasında buzdolabında muhafaza etmeyi unutmayın.

