



## KIZILCIK ŞURUBU (OSMANİYE)

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

- 1. kg kızılcık
- 1 kg şeker
- 2 limon
- 2 Bardak su

Kızılcık kirazı yıkanır ve ezilir. Suyu süzülerek şeker ilave edilir. İki bardak su ile koyu şurup yapılır. Kızılcık ve limon suyu koyup 1-2 taşım kaynatılır. İliyinca kavonozlara konur. Kullanılacağı zaman istenen oranda sulandırılarak içilir.

Not: Kızılcık Şurubu Kaynatılırsa uzun süreli dayanabilecek şekilde kızılcık nektarı elde edilir. Sulandırılarak her mevsimde afiyetle tüketilir.

