



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIZILCIK ŞURUBU

1 kg. kızılıık
1 kg. şeker
2 limon

- 1- Kızılıık yıkanır ve ezilir. Suyu süzölür.
- 2- Şeker iki bardak su ile koyu şurup yapılır. Kızılıık ve limon suyu konup 12 taşım kaynatılır.
- 3- İliyinca kavanozlara konur.
- 4- Kullanılacağı zaman istenen oranda sulandırılır.

Not: Şurup hemen ikram edilecekse kaynatılmaz. Meyve yıkanır, ayıklanıp ezilir. Süzgeçten geçirilir. Şeker ve limon suyu katılıp karıştırılır. İstenen oranda sulandırılıp ikram edilir. Vişne, çilek, nar, böğürtlen, koruk, portakal gibi meyvelerin şurupları da aynı şekilde yapılır.

[ML® Kızılıık Şurubu için tıklayın](#)

[ML® Kızılıık Şurubu \(görsel\)](#)