KIZILCIK ŞURUBU

1 kg. kızılcık
1 kg. şeker
2 limon

1- Kızılcık yıkanır ve ezilir. Suyu süzülür.
2- Şeker iki bardak su ile koyu şurup yapılır. Kızılcık ve limon suyu konup 12 taşım kaynatılır.
3- Ilıyınca 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® Kızılcık Şurubu için tıklayın
ML® Kızılcık Şurubu (görsel)

© lezzetler.com tarif no:1589 • adı:Kızılcık Şurubu • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:39