



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIZILCIK ŞURUBU

1 kg taze kızılıık
1,5 litre (7+1/2 su bardağı) su
1/2 limonun suyu
2 karanfil
250 gr (1 su bardağı) toz şeker

Önce kızılııkları 3 su yıkayıp, sularını süzdürünüz. Orta boy bir tencereye kızılııkları, suyu, limon suyunu ve karanfilleri ekleyip ağır ateşte 45 dakika kaynatınız. Bu sırada üste çıkan köpükleri bir delikli kepçeyle alıp atınız. Tencereyi ocaktan alıp bir tülbent yada süzgeçle başka bir tencereye süzünüz. Tülbent yada süzgeçte kalan tortuyu atınız.

Süzülmüş karışıma şeker ekleyip orta ateşte, karıştırarak, 10 dakika daha kaynatınız. Tencereyi ocaktan alıp bir kenarda ılınmaya bırakınız.

İlınmış şurubu bir sürahiye doldurup, ağzını alüminyum kağıtla örterek buzdolabına kaldırınız. (Şurup 1 gün buzdolabında dinlendirilmelidir.) Servisten en az 30 dakika önce, bardaklarınızı buzdolabına kaldırıp soğutunuz. Şurubu soğutulmuş bardaklara boşaltıp servis ediniz.
