



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK SUYU (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Kızılık 1 kg / 7 çorba kaşığı
Toz şeker 540 gr / 3 su bardağı
Su 3000 ml / 15 su bardağı

Kızılık, toz şeker ve su kaynatılır.
Kaynayınca suyu süzülür.
Süzülen kızılık suyu kavanoza doldurulur.
Kavanozun kapağı örtülür ve ters çevrilerek 2 saat bekletilir.
Serin bir yerde saklanır.

Not: Kızılık Trakya'da kendiliğinden yetişen aşısız bir meyvedir. Kızılık suyu kullanılırken su ile inceltilmelidir.

