



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORUK ŞURUBU (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 ölçü koruk suyu
3 ölçü toz şeker

YAPILIŞI

Koruk taneleri sıkılır, kabukları ayıklanır. Bir tülbent yardımı ile süzülür, bir kaba alınır. Üç ölçü şeker, yavaş yavaş yedirilir. Her ölçü şeker verilirken bir müddet güneşte bırakılır. Tekrar bir ölçü şeker verilerek bu işlem tekrarlanır. Bu işlem tamamlanınca bir hafta boyunca güneşe çıkarılarak güneşte bekletilir. Bu süre sonunda şişelere doldurulup saklanır. şurup suyu; bir kaşık daldırdığımızda şurup damlayıp tekrar kaşığa doğru çekilirse kıvamına gelmiş demektir.