



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORUK ŞURUBU (ŞANLIURFA)

Koruksuyu - 100 ml.

Toz şeker - 150 gr.

Üzümler olgunlaşmadan toplanır. Olgunlaşmamış üzüme Şanlıurfa'da koruk denir.

Tanelenip yıkandıktan sonra kurutulur.

Kurutulan koruklar iyice ezilip suyu çıkartılarak bir müddet çukur bir kapta bekletilir.

Tülbentle süzülerek tencereye alınan bir ölçü koruk suyuna bir buçuk ölçü toz şeker ilave edildikten sonra bir taşım kaynatılır.

Soğuyunca buz eklenerek servis edilir.

