



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORUK SUYU

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Olgunlaşmamış üzümleri (koruğu) iyice temizleyin.

Büyük bir tencerenin içerisine alın. Üzerini geçecek şekilde su ekleyin.

3 kilo koruk için, bir çay bardağı taze sıkılmış limon suyu ve 1 su bardağı toz şeker ilave edilerek karıştırın. Kısık ateşte 1 saat pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alın. Başka bir kabın üzerine temiz bir tülbent serin. Kaynayan koruk suyunu, tülbentin üzerinden dökün ve süzün. Böylece tortuları bezde kalmış olur.

Elde edilen suyun içerisine aromalandırmak için ıtır otu (aktardan alabilirsiniz) ilave edip, ve tekrar kaynatın.

Kaynayan koruk suyu, oda sıcaklığında soğutulduktan sonra kavanozlara veya cam şişeye doldurun.

Not: Korukların suyunu çıkarmak için katı meyve sıkacağı ve mutfak robotu da kullanabilirsiniz. Koruk suyu hazırlarken çıplak elle pek temas etmemeye çalışın. Kaşıntı gibi yan etkilere maruz kalabilirsiniz.

