



## MEYVE ŞURUPLARI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg olgun meyve (kayısı, erik, üzüm vişne, kıvılcık veya şeftali)  
1 çay bardağı toz şeker  
1 tane limon suyu veya 1 çay kaşığı limon tuzu

Arzu edilen yaz meyvelerinden (kayısı, erik, üzüm, vişne, kıvılcık, şeftali gibi) bazılarını, beraber ya da tek başına bir tencerede az su ile haşlayın.  
Kevgir veya süzgeçten geçirin. Süzülen meyve özüne şeker ve su katarak ateşte 1-2 taşım daha kaynatıp, limon suyu ve limon tuzu ilave ederek soğumaya bırakın.  
Soğuk olarak servis yapın.

Not: Eğer meyve şurubu hemen tüketilmeyip belli bir süre saklanacaksa, o zaman meyve özüne şeker katıldıktan sonra 1-2 taşım kaynatıp limon suyu ve limon tuzu katıp bir taşım kaynatarak güneşte olgunlaştırın.  
Cam kavanozda ağzı kapalı olarak serin bir yerde saklayın. Konsantre halinde olduğundan, içileceği zaman su ile gevşetin.

