MÜRVER ŞURUBU

https://www.elele.com.tr

25 adet taze mürver
1,2 kg şeker
2 portakal
2 limon
1,2 litre su

Limon ve portakalları iyice yıkayıp ince ince dilimleyin. Portakal ve limonun üzerinin parafinle kaplanmamış olması gerekiyor. Bir tencereye şeker ve suyu koyup arada karıştırarak kaynatın. Kaynayan şekerli suyu ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra limon, portakal ve mürveri ekleyin. Karıştırıp ağzını kapatın ve serin bir yerde 24-30 saat beklemeye bırakın. Bir sonraki gün süzün ve temiz bir cam şişeye alıp ağzını sıkıca kapatın. Buzdolabında muhafaza ederek 2 hafta içinde tüketin.
Dilerseniz bu karışımı buz kalıplarına doldurarak dondurabilirsiniz. Eğer oda sıcaklığında daha uzun süre saklamak istiyorsanız, steril kavanoz ve şişelere doldurup 10 dakika üzerlerini kapatacak kadar kaynar suya koyup kaynatın. Kapalı şişelerde 1 yıl kadar muhafaza edebilirsiniz. Kullanmak üzere kapağını açtığınız şurubu buzdolabında muhafaza edin.

Not: Mürverleri trafiğin kirliliğinden uzakta olan bir bölgeden toplayın. Yağmur ve rüzgarla temizlenen yüksekteki dalları tercih edin.
Mürverleri toplarken yaprakları almayın. Yeşil kısımlarını ve sapları ayıklayın. Dikkatlice çiçekleri inceleyin, üzerlerinde minik böcekler olabilir. Saplarından aşağı doğru tutarak silkeleyerek aralara gizlenmiş böcekler, toz vs varsa temizleyin.



© lezzetler.com tarif no:127496 • adı:Mürver Şurubu • gönderen:şaduman • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:48