



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA SÜSLEMESİ İÇİN ŞERBET

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1/2 su bardağı su
istenilen tadlandırıcı
100 gr - 125 gr (3/4 su bardağı) pudra şekeri)

Küçük bir tencereye toz şekeri ve suyu koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak şekeri eritiniz. Şeker erir erimez ateşi yükseltip, 1 kaşık şerbeti soğuk suya akıtıp, elinize aldığınızda yapış yapış olana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten indirip dilediğiniz tadlandırıcıyı (kakao, neskafe, portakal ya da limon kabuğu rendesi vs.) katarak, pudra şekerini yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Süsleme şerbetiniz kullanılmaya hazırdır.

Not: Bu şerbet büyük ve küçük sünger keklerinin süslemesinde kullanılır. Şerbetin hazırlanmasında çeşitli tadlandırıcılar kullanabilirsiniz. Sözelimi çikolatalı süsleme için 1 çorba kaşığı kakaoyu 1+1/2 çorba kaşığı sıcak suyla bulamaç yapıp şerbete katınız. Kahveli süsleme için 2 tatlı kaşığı toz neskafeyi 1 çorba kaşığı sıcak suyla karıştırarak şerbete katınız. Portakal ya da limonlu süslemeleri, iki portakal yada limon kabuğunun rendesini şerbet kaynamaya başlamadan katarak hazırlayınız.