



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLENMEYEN TATLI ŞERBETİ

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

3,5 su bardağı şeker

4 su bardağı su

1 dilim incecik kesilmiş limon

1 kahve fincanı buzlu su

İlk olarak tencereimize 3 su bardağı şekerimizi ekliyoruz. Ardından suyumuzu tencereimize ekliyoruz. Sonrasında 1 dilim incecik kesilmiş limonumuzu tencereimize ekliyoruz. Kesinlikle karıştırmadan tencereimizi ne kısık ne de gür olan orta ayarda ateşe koyuyoruz. Burada dikkat etmemiz gereken en önemli unsur malzemelerimizi karıştırmamamız. Kaşık bulundurmada ve tencereimizin üzerine kapak kapatmadan pişirmeye başlıyoruz.

Şerbetimiz ilk kaynama noktasına ulaştıktan sonra yani kaynadığını gördüğümüz andan itibaren 15 dakika boyunca pişirmeye bırakıyoruz. Ardından buzdolabında tuttuğumuz üzerinde hafif bir buz tabakası olan 1 kahve fincanı buzlu suyumuzu şerbetimize yavaşça döküyoruz. Sonrasında karıştırmaya başlıyoruz. Şerbetimiz kıvamını alana kadar karıştırıyoruz. Ve artık şerbetimiz tatlılar için hazır.

Şerbetimizi eğer bir baklavaya döksek; baklava sıcak ise şerbetimiz soğuk olacak, baklavamız soğuk ise şerbetimiz sıcak olacak. Bu hususa dikkat edersek baklavamızın şekerlemesine veya yumuşamasına engel olabiliriz.

Aynı şekilde diğer tatlılarda da baklavada uyguladığımız yöntem ile şerbetimizi ekliyoruz. Şerbetimiz tatlımız için çok sulu olursa yine kaynatarak kıvamını koyulaştırabiliriz. Gevrek tatlılarımız için şerbetin kıvamı büyük rol oynamakta.

Bu şekilde ideal şerbet ile tatlılarınızı şerbetleyebilirsiniz.

