



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI ŞURUPLARI

Kimi tatlılarda kullanılan şurupların yoğunlukları, yani hafiflik ya da koyulukları, tatlıların nefaseti üstünde büyük rol oynamaktadır. Bu nedenle her tatlıya konulması gerekli bütün şurupların yoğunlukları, şekere katılmakta olan su ile bunların kaynama sürelerine dikkat etmek gerekir.