



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞURUP HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

a-Kaynama süresi: Şurubun özelliğine, miktarına göre kaynama süresi değişir. Eğer şeker üzerine ilave edilen su fazla olursa şurubun geç koyulaşmasına (kıvama gelmesine) az ilave edilen su ise şurubun kıvamının hemen ağdalanarak kristalize olmasına (şekerlenmesine) neden olur.

b-Kıvam: Şurubun kıvamı kullanılacak ürün özelliğine göre değişir. Baklava, hanım göbeği, lokma , tel kadayıf gibi tatlılarda kullanılan kıvamlı şuruplar , baba tatlısı, ekmek kadayıfı gibi tatlılarda kıvamsız şuruplar kullanılır. Şurubun kıvamı son derece önemlidir. Şurup sulu olursa tatlının hamur olmasına neden olur. Kıvam koyu olursa da bu defa da hazırlanan ürün şurubu çekmez ve sert olur.

c-Limonun şuruba etkisi: Şurup kıvama gelmek üzere iken ilave edilen limon suyu sakkorozu glikoz ve furuktoza ayırarak şurubun bekleme sırasında şekerlenmesini (kristalize olmasını) önler.

d-Saklanması: Hazırlanan ve kullanımdan artan şurubunuzu ağzı kapaklı cam kavanozlarda, buzdolabında saklayabilirsiniz.