



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞURUP KULLANMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Şuruplu tatlılarda şekerin kristalleşmesi şekerlenmeye yol açtığından hoş olmayan lezzet ve görüntü yaratmaktadır. Yüzde yüz toz şekerden yapılan şuruplarda düzgün reçete kullanılmadığı ve püf noktalarına dikkat edilmediği zaman şurupta şekerlenme ve tatlıyı yedikten sonra boğazda yanma kaçınılmazdır. Tatlıların şurubu şekerlenme yapıyorsa, şurup kaynatma esnasında tencere kenarında kalan toz şeker parçacıkları şurubun tatlı içine dökülüp soğuduktan sonra şekerlenmesine sebep olacaktır. Şurup kaynatılırken içine bir parça glikoz veya limon suyu ilavesi yapıp tencere kenarındaki şeker parçacıklarının sulu fırça ile silinmesi şurubun şekerlenmesini önleyecektir.

Kıvamını anlamak için kaşığı şuruba batırıp çıkartınız. Sonra damlalardan bir kaç uzayarak akarsa veya başparmağınızın tırnağına akıtacağınız damla yayılmazsa, şurup kıvamına gelmiş demektir (kıvamlı şurup). Kızartılarak yapılan hamur tatlılarında hamur sıcak olduğundan şerbetinin soğuk olması gerekir. Aksi takdirde her ikisi de sıcak olursa hamur yumuşak olur. Her ikisi de soğuk olursa hamur şerbeti çekmez. Hamurun özelliğine göre şurup ölçüsü iyi ayarlanmalıdır.