



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞURUPLAR

Şurup, bolca şekerin herhangi bir meyve suyu içinde eritilmesi sonucunda elde edilir. Meyvelere katılması uygun görülen şeker miktarı her ne kadar reçellerimizde tespit edilmiş ise de aynı cins meyvenin bile, biri diğerine göre daha posalı, küçük veya büyük çekirdekli veyahut sulu veya susuz olmalarından bunlara katılacak şekerin az veya çok gelmesi ihtimali mevcuttur. Bu bakımdan bir yanlışlığa meydan vermemek için ezerek elde edilecek meyve sularını daima ölçmeli ve çıkan su miktarının bir misli fazlası ile bunlara şeker ilave etmelidir. Şuruplar yapıldıktan sonra bunları, şişeler içinde olmak şartı ile uzun müddet saklamak da mümkündür. Yalnız şuruplar uzun müddet saklanacaklar ise bu şurupları içlerinde saklayacak olduğumuz şişeleri iyice yıkadıktan sonra boş şişeleri güneş veya soba yanında 6 saat kadar baş aşağı bırakarak içlerini iyice kurutmak gerekir. Aksi takdirde şurup fermante olacağından şişenin patlamasına da sebep olabilir. Şurupların kullanımlarına gelince: Bu şuruplar herhangi bir puding, dondurma ve tartın üstünde kullanıldığı gibi şuruplara bire üç nispetinde su katarak şerbet yapmak da mümkündür.

Milli Şuruplarımız;

Badem şurubu

Gül şurubu

Nar şurubu

Menekşe şurubu

Yasemin şurubu

Limon şurubu

Portakal şurubu

Çilek şurubu

Kızılcık şurubu

Vişne şurubu

Kayısı şurubu

Frenküzümü şurubu

Ahududu (ağaççileği) şurubu

Demirhindi şurubu