



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TATLI ŞURUPLARININ HAZIRLANMASINDA DİKKAT EDİLECEKLER

Tatlıların hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar tatlıların hazırlanma metodlarına göre değişir. Genellikle hamur tatlıları için şuruba ihtiyaç vardır. Şurubun hazırlanmasında dikkat edilecek noktalar şunlardır:

1. Şekerin üzerini iki parmak geçecek kadar su koymak lâzımdır. Çünkü fazla konan su şurubun geç koyulaşmasına az konan suda şurubun şekerlenmesine sebep olur.
2. Şurubun kıvamı gelmek üzereyken içersine mutlaka limon suyu sıkınız. Limon şurubun şekerlenmesine mani olur.
3. Şurub hazırlarken yalnız şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Diğer zamanlardaki karıştırma şurubun şekerlenmesine sebep olur.
4. Şekerin kıvamı yapılacak tatlıların özelliğine göre değişir. Lokma, hanım göbeği, baklava, kadayıf v.s. gibi tatlıların şurubunun kıvamı şöyle anlaşılır. Şekeri karıştırdıktan sonra kaşığı şuruba batırıp çıkarınız, kaşıktan akan şurup damlaları hafif uzayarak akıyorsa şurubun kıvamı tamdır. Diğer bir anlama usulü de şudur. Şekerden bir damlayı baş parmağın üzerine koyunuz, damla yayılmadan duruyorsa şurubun kıvamı gelmiş demektir.
5. Şekeri karıştırırken daima madeni kaşık kullanınız. Tahta kaşık ne kadar yıkanırse yemek kokusu tahtaya siner. Şurub böyle bir kaşıkla karıştırılırsa şurubada kokusu siner.
6. Tatlılarda kullanılacak gereçlerden brinin sıcak diğerinin soğuk oimusu gerekir. Örneğin şurup soğuksa şuruba atılacak tatlının sıcak, şurup sıcaksa şuruba atılacak tatlının soğuk olması gerekir.
7. Tatlıların şurubunu kıvamının tam olması gerekir. Şurub sulu olursa tatlıları yumuşaktır. Koyu olursa da tatlı şurubu çekemez.

Bu noktalara dikkat edilerek hazırlanan şurupla yapılan tatlılar iyi netice verir.