



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TATLILARIN ŞURUBUNUN HAZIRLANMASI

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

- Şekerin üzerini iki parmak geçecek kadar su koyunuz. Fazla konan su şurubun geç koyulaşmasına, az konan su şurubun şekerlenmesine sebep olur.
- Şurubun kıvamı gelmek üzereyken içersine mutlaka limon suyunu sıkınız. Şurubun şekerlenmesine mani olur.
- Şurup hazırlarken yalnız şeker eriyinceye kadar karıştırınız. Diğer zamanlardaki karıştırma şurubun şekerlenmesine sebep olur.
- Şurubun kıvamı yapılacak tatlıların özelliğine göre değişir. Lokma, hanımğöbeği, baklava, kadayıf vb. gibi tatlıların şurubunun kıvamı şöyle anlaşılır. Şekeri karıştırdıktan sonra kaşığı şuruba batırıp çıkarınız, kaşıktan akan şurup damlaları hafif koyu akıyorsa şurubun kıvamı tamdır veya şuruptan bir damlayı tırnağınızın üzerine koyunuz, damla yayılmadan kabacık gibi duruyorsa şurubun kıvamı tamamdır. Tırnağınızı eğince akar.
- Şekeri karıştırırken daima madeni kaşık kullanınız.
- Şurup soğuksa şuruba atılacak tatlının sıcak, şurup sıcaksa şuruba atılacak tatlının soğuk olması gerekir. Şurup çok sıcak olursa içine konulan tatlı hamur olur. Az sıcak olursa tatlı şurubu içmez. El dayanacak kadar olmalıdır.
- Şurup sulu olursa tatlıları yumuşatır. Koyu olursa da tatlı şurubu çekemez.