



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURUNÇ ŞURUBU

Hacı Paşa Şifâü'l-Eskâm ve Devâü'l-Âlâm
OTAM Ankara Üniversitesi

Bir miktar suya şeker ilave edilip turunçla beraber kaynatılır oluşan köpük alınıp atılır, kabuğu soyulmuş arpa ilave edilir, uygun bir kıvama geldikten sonra ateşten indirilir, süzülür, safran ve gül suyu eklenir, mide ve kalbi kuvvetlendirici etkisi vardır.

Not: Turuncun midevi ve kuvvet verici özellikleri ile birlikte, bu şurubun formülünde yer alan safranın da midevi etkisinin yanı sıra teskin edici ve çarpıntı giderici etkileri, şurup için belirtilen etkileri destekler niteliktedir.