



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SUYU KONSERVESİ

<https://migros.com.tr>

1 kg üzüm
2 lt. su
200 gr. şeker
1 adet çubuk tarçın
2-3 tane karanfil

1. Geniş bir tencereye üzüm ve su alın.
2. Su kaynayanaya kadar yüksek ateşte daha sonra altı kısılarak biraz daha kaynatın.
3. Meyvelerin formunun bozulmamasına dikkat edin.
4. En son şeker ekleyin ve kavanozlara doldurun.
5. Ağız sıkıca kapanan kavanozları ters çevirerek yaklaşık bir gün bekletin.
6. Tüketeleceği zaman isteğe göre şeker ekleyebilirsiniz.

