



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜM SUYU

<https://carrefoursa.com>

1 kg siyah üzüm
1 su bardağı toz şeker
3 litre su

Üzümleri iyice yıkayın ve derin bir tencereye alın. Üzerine suyu ilave edin ve üzümler çatlayıp dağılmaya başlayana kadar kaynatın. Üzümler suya tamamen rengini verdiğinde üzüm suyunu tülbent yardımıyla süzün ve posasından ayırın. Süzdüğünüz üzüm suyunu tekrar bir tencereye alın ve şekerini ilave edin. Şeker eriyene kadar kaynatın. Sıcaklığı geçene kadar oda ısısında bekletin ve cam şişelere doldurun. İyice soğuması için en az 1 saat buzdolabında bekletin.

Not: Hazırladığınız bu üzüm suyunu konserve olarak da saklayabilirsiniz. Bunun için üzüm suyunu sıcak sıcak cam kavanozlara doldurup kavanoz kapaklarını sıkıca kapatın. Kavanozları nem ve ışık almayan bir erzak dolabında depolayabilirsiniz.