



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZAMBAK ŞURUBU

Mevsiminde ve kokulu zamanında toplanan zambak çiçeğinin içindeki sarı maddeleri atmamalı yaprakları ile beraber ayıklamalı.

Dövülmüş ve ince bir elekten geçirilmiş toz şekeriyle yaprakları yoğura yoğura şekerin de zambak rengini almasına çalışmalı.

Şekerin zambak yaprakları ile ovulmasından meydana gelen yaprakları ayırmak için şekeri elekten geçiriniz.

Bu renk almış olan ince toz şekeri ağzı iyice kapalı şişelere koyunuz ve ağızlarını da iyice kapayınız.

Gerektiği zaman bunu sulandırarak içiniz.