



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## KIZILCIK ŐURUBU



1 kg. kızılıcık  
4 su bardađı Őeker  
4 su bardađı su  
1 adet limon

- # Kızılıcıklar yıkanır, süzgece alınır, tencereye 2 su bardağı su konur ve kaynatılır.
- # Suyun zerine kızılıcıklar atılır, orta ateŐte Őekliini kaybetmeye baŐlayana kadar piŐirilir.
- # Kızılıcıklar bir süzgece alınır, bastırarak posasının alta geçmesi ve çekirdeklerinin de süzgeçte kalması sağlanır.
- # Tencereye 2 su bardağı su ve Őeker konur, kaynayıp kıvam almaya baŐlayınca, kızılıcık posası, ilave edilir.
- # Yarım saat - 45 dakika orta kısık ateŐ arası piŐirildikten sonra, limon suyu katılır, 10 dakika daha piŐirilir.
- # Elde edilen Őurup tencerede sođuduktan sonra kavonoza doldurulup buzdolabına yerleŐtirilir.
- # Servis yapılacağı zaman, yarım bardak su, yarım bardak Őurup bardağa konarak karıŐtırılır.

**Not:** Kızılıcık içirdiği petkin maddesi nedeniyle, soğuduktan sonra jöle kıvamına gelir.