



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

## ÜZÜM ŞURUBU



1,5 litre üzüm suyu  
2,5 su bardağı şeker  
Yarım adet limon

- # Tencereye üzüm suyu ve şeker konur. Orta ateşe yerleştirilir.
- # Kaynamaya başlayınca reçel gibi köpükler oluşur. Bu köpükler alınır.
- # Ateş kısılır. Ara sıra karıştırarak 1 saat kaynatılır. (biraz yoğunlaşması gerekir)
- # Limon suyu eklenir, 10 dakika daha pişirilir.
- # Tencerede soğuduktan sonra kavanoza konur. Bir sene saklanabilir.
- # Servis yapılacağı zaman bardağı 1/3'üne şurup konur, üzeri soğuk suyla tamamlanır.

Not. Üzüm suyu için; üzüm tanelere ayrılır, tokmakla dövülür. İki avuç arasında sıkılır ve süzgeçten geçirilir.