



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

GAZSIZ KOLA (KARAMEL ŐERBETİ)



1 Su bardađı toz Őeker
1 Su bardađı su

- # Toz Őekerin yarısı çukur bir kab içinde orta ateŐte tahta kaŐıkla devamlı karıŐtırarak kavrulur.
- # Aynı anda, 1 su bardağı su bir cezvede kaynatılır.
- # Őeker eriyip, karamel kıvamına gelince (kaynamadan az önce) ocaktan alınarak, üzerine 1 bardak kaynar haldeki su dökülür. (Su, karamelın üzerine dökerken bir hali Őırayacaktır dikkat edilmesi gerekir.)
- # Karamel katılmıŐ su tahta kaŐıkla sürekli karıŐtırarak homojen bir hal alması sağlanır.
- # Su ve karamel iyice karıŐıp biraz, soğuyunca, üzerine kalan Őeker ilave edilerek biraz daha karıŐtırılır.
- # KarıŐım bir ŐiŐeye konarak buzdolabında saklanır.
- # İkrâm edileceği zaman, yarım bardak karıŐımın üzerine soğuk su ilave edilir, arzu edilirse limon dilimi ve buz eŐliđinde sunulur.

Not: Karamel kaynamadan, hemen önce ocaktan indirilmelidir, kaynar ve rengi koyulaŐırsa, karamel Őerbeti acı olur.