



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

ÇİLEK ŞERBETİ



1 Kg. çilek
1 Kg. kesme şeker

- # Doğal koşullarda yetişmiş, hoş kokulu çilekler temizlenir, yıkanır.
- # Yıkanan çileklerin suyunun süzülmesi için süzgece çıkarılır.
- # Süzgeçte en az 1 saat suyunun süzülmesi beklenir.
- # Süzülen çilekler kapaklı çelik bir tencereye konur, üzerine kesme şekerler dökülür.
- # Tencerenin kapağı açılmadan en az 2 gece bekletilir.
- # Kesme şekerler tamamen eridiğinde, çileğin tülbentten ya da süzgeçten geçirilerek, pürüzsüz bir kıvam alması sağlanır.
- # Çilek şerbeti kavanozlara konur, kapağı sıkıca kapatılarak buzdolabının kapak bölümünde 10 - 15 gün saklanır.
- # İkram edileceği zaman bardağı üçte birine şerbet konur, kalanı soğuk su ile tamamlanarak sunulur.

Not: Yıkama suyu iyice süzülmezse, şerbetin dayanma süresi kısa olur.