



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Erdbeersirup

Çilek Şerbeti



1 kg Erdbeeren
1 kg Würfelzucker

- # Angenehm und hervorragend riechende Erdbeeren aus biologischem Anbau säubern und waschen.
- # Die Erdbeeren zum Abtropfen in den Sieb geben.
- # Mindestens eine Stunde im Sieb stehen lassen, damit das Wasser abtropfen kann.
- # Die abgetropften Erdbeeren in einen Stahltopf geben und die Würfelzucker hinzugeben.
- # Mit geschlossenem Deckel mindestens 2 Nächte stehen lassen.
- # Die Würfelzucker schmelzen/auflösen lassen und anschliessend durch den Sieb pressen und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.
- # Erdbeersirup in Glasbehälter geben und den Verschluss schliessen und im Kühlschrank 10-15 Tage aufbewahren.
- # Beim Servieren 1/3 des Glases mit Sirup und den Rest mit kaltem Wasser auffüllen.

Tipp: Wenn das Wasser nicht gut abgetropft wurde, dann verkürzt sich die Haltbarkeit des Sirups.