Sirop de Pulpe

Pestil Şerbeti

150 gr. de pulpe de prune
1 tasse de sucre
1 litre d'eau

Lavez les pulpes puis partagez en plusieurs morceaux. Prenez dans une casserole.
Rajoutez l'eau chaude puis faites cuire en mélangeant régulièrement.
Rajoutez du sucre puis faites bouillir.
Passez au filtre avant de verser dans le pichet.
Quand le sirop est à température ambiante, placez au réfrigérateur. Laissez attendre pendant au moins 2 heures.
Servez en remplissant les verres.

N-B; Pour cette il est conseillé d'utiliser de la pulpe de prune en raison de la quantité du sucre.