Sciroppo di Kizilcik

Kızılcık Şurubu

1 kg di kizilcik
4 bicchieri di zucchero
4 bicchieri d'acqua
1 limone

Si lavano bene i kizilcik e si fitrano poi si bolliscono insime con 2 bicchieri d'acqua.
Poi kizilcik si filtrano e si schiaccino cosi si prende il iquido.
Nella pentola si mettono 2 bicchieri d'acqua e zucchero. Quando arriva il momento di bollire si aggiungono polpa di kizilcik.
Dopo aver cuzinato per 45 minuti, si aggiunge succo di limone e si cucina ancora circa per 25 minuti.
Lo sciroppo si fredda e poi si riempisce nella bottiglia e si mette nelo frigo.
Nel momento di servirai mezzo bicchiere d'acquasi miscea con mezzo bicchier di sciroppo.

Nota: Kizilcik dopo aver freddato diventa come cremata perché avra il petkin.