



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

## KIZILCIK ŞURUBU



1 kg. kızılık  
4 su bardağı şeker  
4 su bardağı su  
1 adet limon

- # Kızılıklar yıkanır, süzgece alınır, tencereye 2 su bardağı su konur ve kaynatılır.
- # Suyun üzerine kızılıklar atılır, orta ateşte şeklini kaybetmeye başlayana kadar pişirilir.
- # Kızılıklar bir süzgece alınır, bastırarak posasının alta geçmesi ve çekirdeklerinin de süzgeçte kalması sağlanır.
- # Tencereye 2 su bardağı su ve şeker konur, kaynayıp kıvam almaya başlayınca, kızılık posası, ilave edilir.
- # Yarım saat - 45 dakika orta kısık ateş arası pişirildikten sonra, limon suyu katılır, 10 dakika daha pişirilir.
- # Elde edilen şurup tencerede soğuduktan sonra kavonoza doldurulup buzdolabına yerleştirilir.
- # Servis yapılacağı zaman, yarım bardak su, yarım bardak şurup bardağa konarak karıştırılır.

**Not:** Kızılık içirdiği petkin maddesi nedeniyle, soğuduktan sonra jöle kıvamına gelir.