



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

KIZILCIK ŐURUBU



1 kg. kızılık
4 su bardađı Őeker
4 su bardađı su
1 adet limon

- # Kızılıklar yıkanır, süzgece alınır, tencereye 2 su bardağı su konur ve kaynatılır.
- # Suyun üzerine kızılıklar atılır, orta ateŐte Őekliini kaybetmeye baŐlayana kadar piŐirilir.
- # Kızılıklar bir süzgece alınır, bastırarak posasının alta geçmesi ve çekirdeklerinin de süzgeçte kalması sağlanır.
- # Tencereye 2 su bardağı su ve Őeker konur, kaynayıp kıvam almaya baŐlayınca, kızılık posası, ilave edilir.
- # Yarım saat - 45 dakika orta kısık ateŐ arası piŐirildikten sonra, limon suyu katılır, 10 dakika daha piŐirilir.
- # Elde edilen Őurup tencerede sođuduktan sonra kavonoza doldurulup buzdolabına yerleŐtirilir.
- # Servis yapılacağı zaman, yarım bardak su, yarım bardak Őurup bardağa konarak karıŐtırılır.

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