



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

GAZSIZ KOLA (KARAMEL ŞERBETİ)



1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı su

- # Toz şekerin yarısı çukur bir kab içinde orta ateşte tahta kaşıkla devamlı karıştırarak kavrulur.
- # Aynı anda, 1 su bardağı su bir cezvede kaynatılır.
- # Şeker eriyip, karamel kıvamına gelince (kaynamadan az önce) ocaktan alınarak, üzerine 1 bardak kaynar haldeki su dökülür. (Su, karamelın üzerine dökerken bir hali sıçrayacaktır dikkat edilmesi gerekir.)
- # Karamel katılmış su tahta kaşıkla sürekli karıştırarak homojen bir hal alması sağlanır.
- # Su ve karamel iyice karışıp biraz, soğuyunca, üzerine kalan şeker ilave edilerek biraz daha karıştırılır.
- # Karışım bir şişeye konarak buzdolabında saklanır.
- # İkram edileceği zaman, yarım bardak karışımın üzerine soğuk su ilave edilir, arzu edilirse limon dilimi ve buz eşliğinde sunulur.

Not: Karamel kaynamadan, hemen önce ocaktan indirilmelidir, kaynar ve rengi koyulaşırsa, karamel şerbeti acı olur.