



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qazsız Kola Karamel Şərbəti)

Gazsız Kola (Karamel Şərbəti)



1 Stəkan şəkər tozu  
1 Stəkan su

- # Şəkərin yarısı çuxur qab içində orta atəşdə taxta qaşılı davamlı qarışdıraraq qovrulur.
- # Eyni vaxtda, 1 stəkan su qəhvədə qaynadılır.
- # Şəkər əriyib, karamel şəklinə gəlincə (qaynamadan az əvvəl) ocaqdan alınaraq, üzərinə 1 stəkan qaynar haldakı su tökülür. (Su, karamel üzərinə tökərkən bir xeyli sıçrayacaqdır diqqət yetirilməsi lazımdır).
- # Karamel qatılmış su taxta qaşılıla davamlı qarışdıraraq homogen bir hal alması əldə edilir.
- # Su və karamel yaxşıca qarışdırılıb biraz, soyuyunca, üzərinə qalan şəkər əlavə edilərək bir az daha qarışdırılır.
- # Qarışım bir şişəyə qoyaraq soyuducuda saxlanar.
- # İkram ediləcəyi vaxt, yarım stəkan qarışımın üzərinə soyuq su əlavə edilir, arzu edilərsə limon dilimi və buz bərabərində xidmət edilir.

**Not:** Karamel qaynamadan, həmişə əvvəl ocaqdan indirilməlidir, qaynar və rəngi tündləşərsə, karamel şərbəti acı olar.