



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

Çiyələk Şərbəti

Çilek Şerbeti



1 kq. Çiyələk
1 kq. Qənd

- # Təbii şərtlərdə yetişmiş, xoş iyili çiyələklər təmizlənər, yuyular.
- # Yuyulan çiyələklərin suyu süzülməsi üçün süzgəcdən keçirilər.
- # Süzgəcdə ən az 1 saat suyunun süzülməsi gözlənilər.
- # Süzülən çiyələklər örtülü bir qazana qoyular, üzərinə qənd tökülər.
- # Qazanın qapağı açılmadan ən az 2 gecə gözlədilər.
- # Qəndlər tamamilən əridiyində, hamar bir hal alması əldə edilir.
- # Çiyələk şərbəti bankalara qoyular, qapağı möhkəm bağlanaraq soyuducunun qapaq bölümündə 10-15 gün saxlanar.
- # İkram ediləcəyi vaxt stəkanın üçdəbirinə şərbət qoyular, qalanı soyuq su ilə tamamlandıraraq xidmət olunur.

Not: Yuyma suyu yaxşıca süzülməzsə, şərbətin dayanma müddəti qısa olar.