



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Cola ohne Kohlensäure

Gazsız Kola (Karamel Şerbeti)



1 Glas Zucker
1 Glas Wasser

- # Die Hälfte des Zuckers in einem kleinen Töpfchen mit einem Holzlöffel unter ständigem Umrühren kochen.
- # Gleichzeitig in einem andern Behälter ein Glas Wasser zum Kochen bringen.
- # Wenn der Zucker geschmolzen und karamellisiert ist (kurz bevor es kocht) vom Herd nehmen und das kochende Glas Wasser einfüllen (Beim Einfüllen des Wassers ist Vorsicht geboten, denn es kann spritzen).
- # Diese Mischung nun mit einem Holzlöffel ständig umrühren um eine homogene Masse zu erhalten.
- # Wenn Wasser und Karamell sich gut vermischt und die Mischung leicht abgekühlt ist, den Rest des Zuckers einfüllen und weiterhin verrühren.
- # Diese Mischung in eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
- # Bevor es serviert wird kann die Mischung mit einem Glas kaltem Wasser aufgefüllt werden, auf Wunsch kann es mit Zitrone und Eis serviert werden.

Tipp: Unmittelbar bevor das Karamell kocht sollte es vom Herd genommen werden, denn wenn es zum kochen beginnt wird es dunkel und es erhält einen bitteren Geschmack.