



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

Aprikosensirup

Kayısı Şerbeti



1 kg Aprikosen
2 Gläser Zucker
1 Zitrone

- # Aprikosen gut waschen, in einen Sieb geben und abtropfen lassen.
- # Die Aprikosen entkernen und die Aprikosen in 3-4 Stücke zuschneiden.
- # In einen Stahltopf zuerst die Aprikosenstücke füllen und anschließend mit Zucker bestreuen. Den Topf mit geschlossenem Deckel über die Nacht stehen lassen.
- # Am Folgetag den Topf bei mittlerer Hitze köcheln lassen, beim ersten Mal aufkochen den Schaum mit einem Holzlöffel verteilen und während dem Kochen die größeren Aprikosenstücke mit dem Löffel zerdrücken.
- # Nach einer 15 -20 minütigen Kochzeit den Saft einer Zitrone hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Den Herd ausschalten und den Topf zum Abkühlen stehen lassen.
- # Nach dem Abkühlen den Sirup in Gläser mit Deckel füllen.
- # Zum Servieren 3 EL Apriksensirupkonzentrat in einen Glas geben und anschließend mit kaltem Wasser auffüllen und mit einem Teelöffel gut vermischen.
- # Nach Wunsch kann das Aprikosensirup durch einem Sieb abgetropft werden, damit werden Rückstände von Aprikosenstücken im Sirup verhindert.
- # Kalt servieren.

Tipp: Wenn die Aprikosen nicht reif sind dann kann die Menge des Zuckers auf 2 ½ Gläser erhöht werden.