

## Sirup aus unreifen Trauben Koruk Şerbeti



6 EL Saft unreifer Trauben 2 EL Zucker Kaltes Wasser

- # Trauben säubern, waschen und abtropfen lassen.
- # Die Traubenfrüchte mit dem Mörser schlagen, mit den Händen auspressen und anschliessend durch einen Sieb pressen um Traubensaft zu erhalten.
- # Bis zur Hälfte des Glases kaltes Wasser einfüllen, Zucker hinzugeben und so lange umrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- # In das Zuckerwasser nun den Traubensaft hinzugeben.
- # Es sollte in sehrkurzer Zeit serviert werden.

Tipp: Diese Mengen sind für ein Trinkglas angemessen.