



Sirop de Pulpe

Pestil Şerbeti



150 gr. de pulpe de prune
1 tasse de sucre
1 litre d'eau

- # Lavez les pulpes puis partagez en plusieurs morceaux. Prenez dans une casserole.
- # Rajoutez l'eau chaude puis faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Rajoutez du sucre puis faites bouillir.
- # Passez au filtre avant de verser dans le pichet.
- # Quand le sirop est à température ambiante, placez au réfrigérateur. Laissez attendre pendant au moins 2 heures.
- # Servez en remplissant les verres.

N-B; Pour cette il est conseillé d'utiliser de la pulpe de prune en raison de la quantité du sucre.