



Cola Sans Gaz

Gazsız Kola (Karamel Şerbeti)



1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'eau

- # Mettez la moitié du sucre granulé dans un bol creux puis grillez en mélangeant avec une cuillère en bois.
- # Laissez bouillir 1 tasse d'eau dans un pot à café en même temps.
- # Quand le sucre fond et qu'elle prend la forme du caramel (avant qu'elle bouillit) retirez du four, puis versez 1 tasse d'eau brûlante. (Faites attention pendant le versement car il y aura des postillons)
- # Mélangez l'eau et le caramel avec une cuillère en bois.
- # Quand le mélange refroidit un peu, rajoutez le sucre qui reste puis mélangez.
- # Mettez le mélange dans une bouteille puis mettez au réfrigérateur.
- # Rajoutez de l'eau froide dans l'eau mélange quand vous servez. Selon votre volonté, vous pouvez servir en compagnie de glaçon et de tranche de citron.

N-B: Il faut retirer le caramel avant le bouillonnement, car si la couleur devient foncé et qu'elle bouilli, le gout sera pas bon.