



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Sirop De Fraise

Çilek Şerbeti



1 kg. De fraise
1 kg. De sucre en morceaux

- # Lavez et nettoyez les fraises organique.
- # Sortez les fraises dans un filtre pour filtrer l'eau.
- # Laissez attendre dans le filtre pendant au moins 1 heure.
- # Mettez les fraises filtrés dans une casserole avec un couvercle. Rajoutez les sucres en morceaux.
- # Laissez attendre les fraises dans la casserole fermé, pendant au moins 2 nuits.
- # Quand le sucre est complètement fondu, passez les fraises dans le filtre pour obtenir un état lisse et pure.
- # Mettez le sirop de fraise dans un pot et fermez serrement. Conservez au réfrigérateur pendant 10-15 jours.
- # Au moment du service, remplissez 1/3 du verre avec du sirop, puis le reste avec de l'eau fraiche.

N-B : Si vous ne filtrez pas l'eau complètement, la durée du sirop sera courte.