



## Sciropoto di Kizilcik

Kizilcik Şurubu



1 kg di kizilcik  
4 bicchieri di zucchero  
4 bicchieri d'acqua  
1 limone

- # Si lavano bene i kizilcik e si filtrano poi si bolliscono insieme con 2 bicchieri d'acqua.
- # Poi kizilcik si filtrano e si schiaccino così si prende il liquido.
- # Nella pentola si mettono 2 bicchieri d'acqua e zucchero. Quando arriva il momento di bollire si aggiungono polpa di kizilcik.
- # Dopo aver cucinato per 45 minuti, si aggiunge succo di limone e si cucina ancora circa per 25 minuti.
- # Lo sciropoto si fredda e poi si riempisce nella bottiglia e si mette nello frigo.
- # Nel momento di servirai mezzo bicchiere d'acqua misce a mezzo bicchiere di sciropoto.

Nota: Kizilcik dopo aver freddato diventa come cremata perché avrà il pettine.