



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Scioppo 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 schiacciano 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 cuzzinato per 45 minuti, si aggiunge succo di limone e si cucina ancora circa per 25 minuti.
- # Lo scioppo si fredda e poi si riempisce nella bottiglia e si mette nel frigo.
- # Nel momento di servirsi mezzo bicchiere d'acqua quasi misceata con mezzo bicchiere di scioppo.

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