



Scirop di Pestil

Pestil Şerbeti



150 gr pestil di prugna
1 bicchierino di zucchero
1 lt d'acqua

- # Pestil di prugne si lava e poi si tagliano in piccole pezzi. Ppi si prende in ina ciotola.
- # Alla sopra si aggiunge acqua calda. E si cucina con miscelare per una schiumata.
- # Si aggiunge zucchero e si bollisce per una schiumata.
- # Si fa passare dal filtro e poi si riempisce nel brocca.
- # Quando arriva alla temperatura d'ambiente si inserisce nello frigo. E si aspetta circa 2 ore per frefdare.
- # Servirsi con riempire nelle tazze.

Nota: Nella questa ricetta si preferisce di usare pestil di prugna per la quantità di zucchero.