



## Cossa Ingassata

Gazsız Kola (Karamel Şerbeti)



1 bicchiere di zucchero polverato  
1 bicchiere d'acqua

# Metà dello zucchero polverato si arrossisce nella ciotola con miscelare .  
# 1 bicchiere d'acqua si bollisce nella petolina.

# Dopo ha sciolto dello zucchero (prima di bollirsi) si toglie dal fuoco e sopra si aggiunge 1 bicchiere d'acqua calda. ( quando l'acqua si mette dentro caramella si deve essere attento )

# L'acqua che aggiunto caramella si miscela sempre con il cucchiaio a legno e si fa come omogeneo.

# Dopo freddati l'acqua e caramella sopra si aggiunge lo zucchero rimasto e si miscelano.

# La miscelata si mette in una bottiglia e si conserva nello frigo.

# Nel momento di servirsi sopra della mezza bicchiere di miscelata si aggiunge mezza bicchiere d'acqua fredda. Se volendo si possono servirsi insieme ghiaccio e limone.

Nota: Caramella si deve togliere dal fuoco subito prima di bollire. Se bollisce e il colore diventa nera il gusto diventa piccante.