



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

Cossa Ingassata

Gazsız Kola (Karamel Şerbeti)



1 bicchiere di zucchero polverato
1 bicchiere d'acqua

- # Meta dello zucchero polverato si arrossisce nella ciotola con miscelare .
- # 1 bicchiere d'acqua si bolisce 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 cucchiaino 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 bolisce e il colore diventa nero il gusto diventa piccante.