



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

---

## Scioppo d'Albicocca

Kayısı Şerbeti



1 kg. di albicocche  
2 bicchieri zuccheri polverato  
1 limone

- # Le albicocche si lavano bene. Si mettono in una piattina buccata. Così si cerca di filtrarsi tutta l'acqua da lavare.
- # Poi si lavano semi delle albicocche. poi si lavano in 2 o 3 pezzi le albicocche lavate.
- # In fondo della pentola acciaio si mettono le albicocche e sopra delle albicocche si mette lo zucchero. poi si lascia a riposare per una notte intera.
- # Il giorno dopo la pentola acciaio si mette sul fuoco, si bolle bene nel momento di bollire lo schiuma si toglie con un cucchiaio.
- # Dopo aver bollito per 15 - 20 minuti si aggiunge succo di limone nella pentola. Si bolle ancora per 5 minuti. Poi si spegne il fuoco. Si lascia a freddarsi .
- # Dopo aver freddato bene si mettono nei barattoli e si mettono a freddare.
- # Nel momento da servirsi si prende 3 cucchiai dalla miscelata d'albicocca. sopra si riempisce con l'acqua fredda. Si miscelano bene con il cucchiaio.
- # Se volendo il succo preparato si fa passare dal filtro anche.
- # Si servirsi in freddo.

**Nota:** Se le albicocche non sono mature, lo zucchero si può aumentare a 2,5 bicchieri.