



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Ананасовый сироп

Ananas Şurubu



1 ананас
1,5 стакана воды
1,5 стакана сахара
0,5 ч.л. лимонной кислоты

- # Ананас почистить и крупно порезать.
- # В кастрюле закипятить 1,5 стакана воды и положить туда ананас, варить до полуготовности.
- # Затем снять с огня и измельчить вместе с соком блендером.
- # Добавить сахар, снова поставить на огонь и варить пока цвет сиропа потемнеет.
- # Пену необходимо снять.
- # Через 30 минут добавить лимонную кислоту, варить еще 4-5 минут, снять с огня.
- # Когда сироп остывает, налить в бутылку. Хранить в холодильнике.
- # Перед подачей 2 ст.л. сиропа развести в 1 стакане холодной воды.

Родиной ананаса является южная Америка.