



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

Клюквенный сироп

Kızılçik Şurubu



1 кг. клюквы
4 стакана сахара
4 стакана воды
1 лимон

- # Клюкву помыть, откинуть на дуршлаг. В кастрюле закипятить 2 стакана воды.
- # Добавить в кипящую воду клюкву и варить пока клюква разварится.
- # Затем клюкву переложить в сито и подавить, чтобы освободить от косточек.
- # В кастрюлю добавить еще 2 стакана воды, сахар, закипятить, варить несколько минут, затем добавить клюквенное пюре.
- # Варить на среднем огне минут 30-45, затем добавить сок лимона и варить еще 10 минут.
- # Когда сироп остынет налить в банку и поставить в холодильник.
- # Перед подачей смешать 0,5 стакана воды с 0,5 стакана сиропа.

После охлаждения сироп примет желеобразную консистенцию.