



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

Виноградный сироп

Üzüm Şurubu



1,5 литра виноградного сока
2,5 стакана сахара
Сок половины лимона

- # Сок и сахар смешать в кастрюле, поставить на средний огонь. Когда закипит, снять пену. Убавить огонь, варить 1 час помешивая.
- # Добавить сок лимона, варить еще 10 минут.
- # Когда остывает вылить в банку, хранить в течении года.
- # Перед подачей налить в стакан на 2\3, долить холодной водой.

Для виноградного сока: виноград потолочь молоточком, затем сжать ладошками, процедить.