



Кола без газа

Gazsiz Kola (Karamel Şerbeti)



1 стакан сахарного песка
1 стакан воды

- # Половину стакана сахарного песка высыпать в небольшую кастрюлю и на среднем огне, помешивая деревянной ложкой растопить сахар.
- # Одновременно вскипятить 1 стакан воды.
- # Когда сахар расстает и дойдет до состояния карамели (не доводя до закипания) снять с огня и вылить сверху 1 стакан кипящей воды.
(Осторожно! При наливании воды карамель может брызгать).
- # Постоянно помешивать карамель при вливании воды.
- # Когда полученная смесь немного остывает, добавить оставшиеся полстакана сахара. Перемешать.
- # Налить карамельный сироп в бутылку и поставить в холодильник.
- # Перед подачей наполнить стакан наполовину карамельным сиропом, долить холодной воды и перемешать. По желанию можно украсить долькой лимона и добавить льда.

Снять карамель с огня необходимо непосредственно перед закипанием. Если цвет карамели потемнел, то карамельный напиток может быть горьким.