



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

---

## Прохладительный напиток из абрикосов

Kayısı Şerbeti



1 кг спелых абрикосов  
2 стакана сахарного песка  
1 лимон

- # Абрикосы вымыть в друшлаге и дать стечь воде.
- # Вынуть косточки и разрезать каждый абрикос на 3-4 части.
- # Положить абрикосы в металлическую кастрюлю, сверху засыпать сахарным песком. Оставить кастрюлю на 1 ночь.
- # На следующий день поставить кастрюлю на средний огонь, довести до кипения. Снять пену, образовавшуюся при закипании деревянной ложкой, а крупные части абрикосов размять.
- # Варить в течении 15-20 минут. Добавить лимонный сок, кипятить еще 5 минут, снять с огня и оставить остывать.
- # По- остыванию разложить содержимое кастрюли в банки.
- # Перед подачей на 1 стакан воды использовать 3 столовые ложки абрикосового сиропа.
- # По- желанию полученный сироп можно пропустить через сито.
- # Подавать в холодном виде.

Если абрикосы не очень спелые добавить 2,5 стакана сахарного песка.