



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kızılcık Şerbeti



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g taze veya dondurulmuş kıvılcık
- 1,5 litre su
- ¾ su bardağı toz şeker
- 1 küçük çubuk tarçın
- 2 karanfil, isteğe bağlı
- Yarım limonun suyu

Ön Hazırlık:

Kıvılcıkları ayıklayıp yıkayın; ezilmiş veya küflenmiş taneleri kullanmayın. Dondurulmuş meyveyi çözdürmeden tencereye alabilirsiniz. Şekeri başlangıçta az tutup süzdükten sonra damak tadına göre artırmak daha kolaydır.

Yapılışı:

1. Meyveyi kaynatın:

- Kıvılcık, su, tarçın ve karanfili tencereye alıp kaynama noktasına getirin. Kaynadıktan sonra ateşi kısın.
- Meyveler çatlayıp rengini suya bırakana kadar 15-20 dakika pişirin. Sert biçimde karıştırmayın; çekirdek ve kabukların ezilmesi içeceği bulanıklaştırabilir.

2. Süzüp tatlandırın:

- Tencereyi ocaktan alıp 10 dakika bekletin. İnce süzgeçten geçirirken meyve posasını kaşıkla hafifçe bastırın, çekirdekleri ezmeyin.
- Süzülen sıcak içeceğe şekeri ekleyip eriyene kadar karıştırın. Limon suyunu sonradan ekleyin ve tadına bakın.

3. Soğutun:

- Şerbeti oda sıcaklığına gelince temiz sürahiye aktarın. Buzdolabında en az 2 saat soğutun.



4. Servis edin:

- Soğuk servis edin. Çok yoğun veya ekşi gelirse soğuk içme suyunu azar azar ilave edin; sulandırdıktan sonra şeker dengesini yeniden kontrol edin.

Tat ve Renk Kontrolü:

Şerbet canlı kırmızı, ekşi-tatlı dengesi belirgin olmalıdır. Kızılciğı uzun süre kaynatmak rengi matlaştırabilir; meyve çatlayıp rengini bırakınca süzün.

Saklama:

Kapalı sürahide buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Servisten önce çalkalayın; meyvenin doğal tortusu dibe çökerse bu normaldir.

>> **İpucu:** Limon suyunu süzdükten sonra ekleyin; böylece miktarını şerbetin gerçek ekşiliğine göre ayarlarsınız.

Kiraz'ın
Mutfağı