

Frambuaz Serbeti

Malzemeler

400 gram frambuaz

1 su bardagi toz seker

1,5 litre su

Yapilisi

Frambuazi bir kaba koyarak uzerine sekeri dokuyoruz. Sekeri eriyene kadar 10-15 dakika kadar bekletiyoruz. Beklettikten sonra el blendiriyla eziyoruz. Pure haline gelen karisimin uzerine soguk suyu dokuyoruz. Bir surahinin agzina suzgec koyuyoruz. Hazirladigimiz icecegi suzgecten gecirerek cekirdeklerini ayiriyoruz. Soguk olarak servis ediyoruz.