

Kirmizi Erik Surubu

Malzemeler

Yarim kilo kirmizi erik

1,5 su bardagi toz seker

1 litre soguk su

2-3 adet limon tuzu

Yapilisi

Bir gun onceden erikleri alalim ve ister cekirdeklerini icinden cikarin ister cikarmayin ben cikarmadan yaptim bir gece posete koyup buzlukta beklettim ertesi gun kaynatmak icin orta boy bir tencereye erikleri ve sekerimi bosalttim uzerine suyumu doktum ve kaynamadan once limon tuzlarini da attim.hepsini karistirarak sekeri de erittim ve erigin suyu yavas yavas cok acik bir pembe rengi daha sonra kirmizimsi bir renk halini alinca surup olmustur demektir soguyunca servis yapalim.AFIYET OLSUN:)