

Üzüm Suyu

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~110 kcal

Açılış 1/10

Siyah üzümün kışa pişirilip süzülmesiyle yapılan taze meyve suyu.

Malzemeler

- 1 kg Siyah üzüm
- 1 litre Su
- 0.5 su bardağı Şeker
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılı

1. Üzümleri yavaş yavaş tencereye alın.
2. Su ve şekeri ekleyip 18-20 dakika pişirin.
3. Karışımı süzüp limon suyu ekleyin ve soğutun.

PÜF NOKTASI

Üzümleri çatlayana kadar pişirin; kabuk rengi suya geçer.

SERVIS ÖNERİSİ

İyice soğutup kalın bardakta, birkaç buz küpü ve üzüm taneleriyle sunun.