Kıvamlı şurup

Tarifin tamamı

Malzemeler

676 g	Şeker 4 su bardağı
701 g	Su 3½ su bardağı
12 g	Limon suyu ¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Şekerle suyu tencereye koyup ocağa alın; şeker çözülene dek karıştırın.
2. Şurup kaynamaya başlayınca 15 dakika pişirin, ardından limon suyunu ekleyin.
   15 dk
3. Ek olarak 5-10 dakika pişirip ocaktan alın.
   5 dk

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Pişirilerek Hazırlanan Hamurlar (2012)
tatname.com/tr/tarif/kivamli-surup-megep-pisirilerek-hazirlanan-hamurlar