

### ELKÉSZÍTÉS:

A megmosott meggyet kimagozzuk, és a vízzel felforraljuk. 3 percig főzzük, majd a tűzről levesszük, és 10 percig állni hagyjuk. Ezután ritka szövetű vászonkendőn át (pelenka) lecsöpögtetjük. Az így kapott kb. 1 liternyi meggylevet a cukorral és a citromlével kevergetve felforraljuk, habját leszedjük, majd azon forrón, fertőtlenített kis üvegekbe töltjük és lezárjuk. Hideg, sötét helyen kb. 6 hónapig eláll. Ha felbontottuk, hűtőszekrényben kell tartani.

Eperből, málnából, őszibarackból, ribizliből és szederből is hasonlóan készíthetünk szörpöt!

Jó étvágyat kívánunk!

### HOZZÁVALÓK:

- 1 kg érett meggy,
- 5 dl víz,
- 60 dkg cukor,
- fél citrom leve.

