



Sima 2

Aineet: 8 l vettä
500 g fariinisokeria
500 g sokeria
3 sitruunaa
1-2 appelsiinia
1/4 tl hiivaa
rusinoita

Valmistus: Kiehauta osa vedestä ja kaada se sokereiden ja kuorittujen ja viipaloitujen appelsiinien päälle sankoon. Lisää loput vedestä sekä puristettu sitruunan mehu. Liuota haaleaan seokseen hiivaa. Anna siman käydä huoneen lämmössä noin vuorokausi. Pullota sima seuraavana päivänä. Lisää jokaiseen pulloon teelusikallinen sokeria ja muutama rusina. Sima valmistuu viileässä noin viikossa.

www.superkokki.com