



Hunajasima

Aineet: 8 litraa vettä
500 g hunajaa
500 g fariinisokeria
2-3 sitruunaa
(1 rkl tuoretta minttua)
10 g hiivaa
rusinoita

Valmistus: Pese sitruunat hyvin ja kuori ohuita pintasiivuja mausteeksi.

Kuori sitruunat (poista valkoinen osa hyvin) ja viipaloi. Kaada kiehuva vesi fariinisokerin ja sitruunoiden päälle. Kun liemi on jäähtynyt 35-38 asteiseksi, sulata hunaja hyvin sekaan. Murena joukkoon hiiva. Anna juoman käydä huoneenlämmössä yksi vuorokausi. Laita puhtaisiin pulloihin ½ tl sokeria ja muutama rusina. Siirrä pullot viileään tekeytymään simaksi. Juoma on valmista nautittavaksi neljän päivän kuluttua.

www.superkokki.com