



Karpalosima

Aineet: 1,5 l Puolukoita
7 l Vettä
8 dl Sokeria
0,5 tl Hiivaa

Valmistus: Kiehauta karpalot ja vesi. Lisää sokeri ja jäähdytä liemi kädenlämpöiseksi. Liuota hiivanokare mehutilkkaan ja sekoita juoman joukkoon. Anna juoman käydä 2-3 vuorokauden ajan huoneenlämmössä. Siivilöi ja pullota kuten sima. Säilytä viileässä. Kevätkarpalot sopivat hyvin tämän siman valmistukseen.

www.superkokki.com