



LISÄÄ RESEPTIÄ
WWW.HUNAJA.FI

HUNAJASIMA

- 8 litraa vettä
- 500 g Hunajayhtymän hunajaa
- 500 g fariinisokeria
- 2-3 sitruunaa (ja kaksi raparperin vartta)
- (1 rkl tuoretta minttua)
- 10 g hiivaa
- rusinoita

Pese sitruunat hyvin ja kuori ohuita pintasiivuja mausteeksi. Kuori sitruunat (poista valkoinen osa hyvin) ja viipaloi. Kaada kiehuva vesi fariinisokerin ja sitruunoiden (raparperit viipaleina, kuorineen) päälle. Kun lie mi 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 nautintaval mista neljän päivän kuluttua.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:

www.hunaja.fi/reseptit

www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

