

Demirhindi Şerbeti

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~85 kcal

Açılış 11/10

Demirhindi, tarçın ve karanfille kaynatılarak geleneksel şerbet.

Malzemeler

- 200 gr Demirhindi
- 2 litre Su
- 1 su bardağı Şeker
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 5 adet Karanfil
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Demirhindi 1 litre suda 30 dakika bekletin.
2. Kalan su, şeker, tarçın ve karanfili ekleyip 20-25 dakika kaynatın.
3. Şerbeti süzüp limon suyunu ekleyin ve buzdolabında soğutun.

PÜF NOKTASI

Demirhindi kaynatmadan önce 10 dakika bekletin; posasuya daha kolay geçer.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buz ve taze nane ile servis edin.