

# Gül Şerbeti

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~95 kcal

Açılış 11/10

Osmanlı mutfağı defterlerinden bugüne gelen gül şerbeti, hafif çiçek aroması ve serinletici yapısıyla yaz sofraları için idealdir.

## Malzemeler

- 1.5 litre Su
- 1.5 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı Gül suyu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Su ve şekeri tencerede 8 dakika kaynatın.
2. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra gül suyu ve limon suyunu ekleyin.
3. Şerbeti tamamen soğutup buzla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Gül suyunu kaynayan şerbete değil, ocaktan aldıktan sonra eklerseniz aroması daha temiz kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bol buz ve birkaç gül yaprağıyla süsleyip servis edin.