

Hardaliyeli Üzüm Hoşafı

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

5 kişilik

Kolay

~60 kcal

Açılış 11/10

Edirne hardaliyeli üzüm hoşafı siyah üzümü hardaliye mayasıyla buluşturarak keskin, serin ve farklı katmanlı bir içim hazırlar.

Malzemeler

- 3 su bardağı siyah üzüm
- 1 su bardağı hardaliye suyu
- 4 su bardağı su
- 0.3 su bardağı şeker
- 0.5 çay kaşığı tane hardal

Yapılış

1. Üzümleri su ve şekerle 8 dakika kaynatın.
2. Hardaliye suyunu ekleyin.
3. İçeceği soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Hardaliye suyunu kaynama sonrası eklemek hardal notasını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, bardakta birkaç üzüm tanesiyle sunabilirsiniz.

Alerjenler

Hardal