

# Hibiskus Şerbeti

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~65 kcal

Açılış 11/10

Hibiskus çiçeği ve limonla hazırlanan ekşi tatlı şerbet.

## Malzemeler

- 0.5 su bardağı Kuru hibiskus
- 1.5 litre Su
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 adet Karanfil
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu

## Yapılış

1. Su, şeker, karanfil ve portakal kabuğunu 5 dakika kaynatın.
2. Hibiskusu ekleyip ocağı kapatın ve 10 dakika demleyin.
3. Şerbeti süzüp limon suyunu ekleyin ve soğutun.

### PÜF NOKTASI

Hibiskusu uzun süre kaynatmayın, 10 dakika demleme canlı rengi korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Buz ve portakal dilimiyle servis edin.