

# Kayısı Reyhan Şerbeti

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~72 kcal

Malatya usulü kayısı reyhan şerbeti, kuru kayısı ve limonla buluşturarak parlak renkli serin bir içecek yapar.

## Malzemeler

- 8 adet Kuru kayısı
- 0.3 demet Taze reyhan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Bal
- 4 su bardağı Su
- 2 su bardağı Buz

## Yapılış

1. Kayısı suyla 10 dakika kaynatın.
2. Reyhan, bal ve limon suyunu ekleyip karıştırdıktan sonra süzün.
3. Şerbeti süzüp buzla soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayısları 10 dakikada yumuşattıktan sonra süzerek tortusuz bir şerbet verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzla soğuk servis edin.