

Sumak Şerbeti

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 11/10

Tane sumak 10 dk suda bekletilip limon ve şekerle ferah içeceğe dönüştüğü şerbet.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Tane sumak
- 1.5 litre Su
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 6 yaprak Nane

Yapılış

1. Sumağı suyla karıştırıp 2 saat bekletin.
2. Karışımı süzüp şeker ve limon suyuyla karıştırın.
3. Şerbeti nane ve buzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Sumağı kaynatmayı soğuk demleme ekşi aromasını daha temiz verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzlu bardakta, üstüne birkaç nane yaprağıyla birlikte soğuk sunun.