

# Turunçlu Reyhan Şerbeti

Toplam 14 dk

Hazırlık · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~52 kcal

Adana usulü turunçlu reyhan şerbeti, turunç suyunu reyhanla buluşturarak keskin ama ferah bir içecek yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Turunç suyu
- 3 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.3 demet Reyhan
- 1 su bardağı Buz

## Yapılış

1. Su ve şekeri 4 dakika kaynatın.
2. Turunç suyu ve reyhanı ekleyip 2 dakika bekletin.
3. İçeceği süzüp buzla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Reyhanı kaynar suda tutmamak rengini daha temiz bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.