

Üzümlü Kefir Şerbeti

Toplam 6 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~118 kcal

Nevşehir usulü üzümlü kefir şerbeti, kefiri üzüm suyu ve tarçınla buluşturarak serin bir içecek yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kefir
- 0.8 su bardağı Üzüm suyu
- 1 tatlı kaşık Bal
- 1 çimdik Tarçın
- 0.5 su bardağı Buz

Yapılış

- Kefir, üzüm suyu ve bal bardağa alın.
- Karışım 20 saniye çırpılın.
- Buz ve tarçın ekleyip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

İçeceği kısıra çırpma kefirin köpüğünü kaybetmeden karıştırmaları.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt