

Demirhindi Kompostosu

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

6 kişilik

Kolay

~54 kcal

Açılış 11/10

Gaziantep demirhindi kompostosu, demirhindiyi baharatla kaynatarak buruk, serin ve uzun sofralara eşlik eden bir içecek yapar.

Malzemeler

- 100 gr Demirhindi
- 6 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker
- 1 adet Tarçın Çubuğu

Yapılış

1. Demirhindi ve kalan malzemeleri tencereye alın.
2. Karşılıklı meyve tadı belirginleşene kadar 8-12 dakika kaynatın.
3. İçeceğini süzüp tamamen soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Demirhindi süzerken posa bastırılmaması için içeceğin berrak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kalın bardakta, içine birkaç buz küpü bırakarak soğuk servis edin.