

Demirhindi Naneli Soğuk İçecek

Toplam 6 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~28 kcal

Açılış 1/10

Şanlıurfa sofraların yaz içeceği demirhindi naneli serbet; demirhindi özünün soğuk suda toz şeker ve taze naneyle buluşturulup limon suyuyla dengelendiği, üzerine bol buz dökülen ferah ve ekşimsi bir içecektir.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Demirhindi özü
- 3.5 su bardağı Su
- 0.3 demet Nane
- 1 su bardağı Buz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

1. Geniş sürahide demirhindi özünü 1 su bardağı suyla pürüzsüzleşene kadar ezerek çözün.
2. Toz şeker, ince doğranmış nane ve limon suyunu ekleyin; üzerine kalan 2.5 su bardağı soğuk suyu ilave edip 3 dakika dinlendirin.
3. Servis bardaklarını buz koyup hazırlanan içeceği döküp soğuk servis edin; üstüne taze nane yapraklarını serpin.

PÜF NOKTASI

Naneyi servis bardağında ezin; aromasının içeceğe geçer. Demirhindi özünü soğuk değil, 111k suda çözün; topaklanma engellenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis bardaklarını bol buz koyup üzerine içeceği döküp birkaç taze nane yaprağıyla süslerdiren, istenirse limon dilimi koyun.