

Demirhindi Zencefilli Soğuk İçecek

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~42 kcal

Açılış 1/10

Şanlıurfa sofraların yaz içeceği demirhindi zencefilli serbet; demirhindi özünün soğuk suda toz şeker ve zencefile çözülüp limon suyuyla dengelendiği, üzerine bol buz dökülen ferah ve hafif keskin bir içecektir.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Demirhindi özü
- 4 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Zencefil
- 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, rendelenmiş zencefil ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Üzerine kalan 3 su bardağı soğuk suyu ilave edip 3 dakika dinlendirin.
3. Servis bardaklarına buz koyup hazırlanan içeceği döküp soğuk servis edin; üstüne ince zencefil rendesi serpin.

PÜF NOKTASI

Demirhindi özünü soğuk değil, 110°C'de çözün; aksi halde topak kalır. Toz şekeri buz katmadan ekleyin; soğuk suda erimesi zaman alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buz dolu uzun bardaklara döküp üstüne ince zencefil rendesi ve birkaç dilim limonla servis edin; istenirse taze nane yaprağıyla çeşitlendirin.