

Erik Konsantreli Soğuk Şerbet

Toplam 14 dk

Hazırlık · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~48 kcal

Açılış 1/10

Elazığ usulü erik konsantreli soğuk şerbet, eriği limon ve buzla buluşturarak canlı ferah bir yaz içeceği yapar.

Malzemeler

- 8 adet Erik
- 4 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 tatlı kaşığı Bal

Yapılış

1. Erikleri ikiye bölüp 4 su bardağı suyla tencereye alın.
2. Erikleri 6 dakika kaynatıp rengini ve ekşi tadını suya bırakın.
3. Şerbeti süzüp 8 dakika 111 sonra bal ve limon suyuyla karıştırıp buzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti süzmek bardakta daha pürüzsüz bir yapı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Erik konsantreli soğuk şerbeti buzlu bardakta sunup limonlu kokusu kaybolmadan çıkarın.