

Erikli Fesleğen Şerbeti

Toplam 16 dk

Hazırlık 1 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~36 kcal

Açılış 1/10

Yalova usulü erikli fesleğen şerbeti, eriği fesleğen ve soğuk suyla buluşturarak parlak renkli, hafif ekşi bir içecek yapar.

Malzemeler

- 8 adet Erik
- 5 su bardağı Su
- 0.3 demet Fesleğen
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Erikleri ikiye bölüp su ve şekerle tencereye alın.
2. Erikleri 8 dakika kaynatılmıyve suya rengini versin.
3. Şerbeti süzüp fesleğeni 5 dakika içinde bekletin, sonra buzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Fesleğeni son aşamada eklemek kokusunun daha taze kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Uzun bardakta, fesleğen yaprakları ve bol buzla soğuk servis edin.