

Gül Şerbeti

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~95 kcal

Açılış 11/10

Osmanlı mutfak defterlerinden bugüne gelen gül şerbeti, hafif çiçek aroması ve serinletici yapısıyla yaz sofraları için idealdir.

Malzemeler

- 1.5 litre Su
- 1.5 su bardağı Şeker
- 4 yemek kaşığı Gül suyu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Su ve şekeri tencerede 8 dakika kaynatın.
2. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra gül suyu ve limon suyunu ekleyin.
3. Şerbeti tamamen soğutup buzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Gül suyunu kaynayan şerbete değil, ocaktan aldıktan sonra eklerseniz aroması daha temiz kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buz ve birkaç gül yaprağıyla süsleyip servis edin.