

Hibiskus Şerbeti

Toplam 80 dk

Hazırlık - Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~65 kcal

Açılış 11/10

Hibiskus çiçeği ve limonla hazırlanan ekşi tatlı şerbet.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Kuru hibiskus
- 1.5 litre Su
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 3 adet Karanfil
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu

Yapılış

1. Su, şeker, karanfil ve portakal kabuğunu 5 dakika kaynatın.
2. Hibiskusu ekleyip ocağı kapatın ve 10 dakika demleyin.
3. Şerbeti süzüp limon suyunu ekleyin ve soğutun.

PÜF NOKTASI

Hibiskusu uzun süre kaynatmayın, 10 dakika demleme canlı rengi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Buz ve portakal dilimiyle servis edin.