

Kayısı Reyhan Şerbeti

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~72 kcal

Açılış 11/10

Malatya usulü kayısı reyhan şerbeti, kuru kayısı ve limonla buluşturarak parlak renkli serin bir içecek yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru kayısı
- 0.3 demet Taze reyhan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Bal
- 4 su bardağı Su
- 2 su bardağı Buz

Yapılış

1. Kayısı suyuyla 10 dakika kaynatın.
2. Reyhan, bal ve limon suyunu ekleyip karıştırdıktan sonra geçirin.
3. Şerbeti süzüp buzla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısları 10 dakikada yumuşattıktan sonra geçirmek tortusuz bir şerbet verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kayıslı reyhan şerbetini buzlu bardakta sunup kayısı ve reyhan rengini birlikte gösterin.