

Kirklareli Hardaliye

Toplam 1475 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 1440 dk

10 kişilik

Orta

~120 kcal

Açılış 1/10

Hardaliye, kirmizi üzüm suyunu siyah hardal tohumu ve vişne yaprağıyla fermente eden alkolsüz Kirklareli içeceğidir.

Malzemeler

- 5 kg Kirmizi Üzüm
- 10 gr Siyah hardal tohumu
- 12 adet Vişne yaprağı
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

1. Kirmizi üzümleri yıkayın ve saplarını çıkarın.
2. Üzümleri ezip cam kavanoza bir kat üzüm, bir kat kirmizi siyah hardal tohumu olacak şekilde yerleştirin.
3. Vişne yaprakları toz şeker ve suyu kavanoza ekleyin.
4. Kavanozu serin yerde 24 saat bekletin.
5. Hardaliyeyi süzüp şişelere alınıp buzdolabında soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hardal tohumunu hafif kirmizimarmay verir ama içeceği acılatmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk bardakta, tuzsuz kuruyemiş ve peynir tabağıyla servis edin.

Alerjenler

Hardal