

Menekşe Şerbeti

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~38 kcal

Açılış 1 bar 1/10

Erzurum usulü menekşe şerbeti, menekşe aroması ve limonu buluşturarak hafif çiçeksi, ferah ve serin bir içecek ortaya çıkarır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Menekşe şurubu
- 3 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Limon suyu
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

1. Limon suyu, şeker ve aromatik taban karıştırılır.
2. İçeceğine su ekleyip 10 dakika dinlendirerek tadını dengeleyin.
3. İçeceğini süzüp buzla birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Menekşe şurubunu ölçülü kullanmak içeceğin parfümsü olmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzla servis edin, bardağı limon dilimi ve menekşeyle tamamlayın.