

Reyhan Şerbeti

Toplam 15 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Kolay

~95 kcal

Açılış 11/10

Taze reyhan, limon ve karanfille hazırlanan kokulu ve ferah geleneksel şerbet.

Malzemeler

- 1 demet Taze reyhan
- 0.8 su bardağı Şeker
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1.5 litre Sıcak su
- 3 adet Karanfil

Yapılışı

- Reyhanı kaynatma saplarıyla birlikte sürahiye alın.
- Şeker, limon suyu ve karanfili ekleyin.
- Sıcak suyu üzerine dökün ve 20 dakika demleyin.
- Süzüp buzdolabında soğutun.

PÜF NOKTASI

Reyhanı kaynatmayınca sıcak su içinde demlemek parlak mor rengi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buz ve limon dilimiyle servis edin.