

# Reyhanlı Sumak Şerbeti

Toplam 6 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~32 kcal

Açılış 1/10

Diyarbakır usulü reyhanlı sumak şerbeti, sumak ekşisini reyhan ve buzla buluşturarak canlı ferah ve mor renkli bir içecek hazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Sumak suyu
- 3 su bardağı Su
- 0.3 demet Reyhan
- 1 su bardağı Buz
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

## Yapılış

- Sumak suyu, toz şeker ve suyu sürahide karıştırın.
- Reyhan yapraklarını ekleyip renk ve koku suya geçene kadar bekletin.
- Şerbeti süzüp bol buzla soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sumak suyunu süzmek şerbette daha pürüzsüz bir içim sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk sunun, bardağı reyhan yaprakları ve buzla tamamlayın.