

Sirkengebin Şerbeti

Toplam 128 dk

Hazırlık 18 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~85 kcal

Açılış 11/10

Sirkengebin şerbeti, bal, sirke ve suyu karıştırılarak hazırlanan Osmanlı ve Mevlevi mutfağında yer alan sade bir şerbettir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Su
- 5 yemek kaşığı Bal
- 5 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1 adet Çubuk tarçın
- 3 adet Karanfil

Yapılış

1. Bal geniş sürahide 1 su bardağı suyla eritin.
2. Elma sirkesi ve kalan suyu ekleyip karıştırın.
3. Çubuk tarçın ve karanfili sürahiye bırakın.
4. Şerbeti buzdolabında 2 saat dinlendirin, aroma keskinliği yumuşasın.
5. Tarçın ve karanfili çukurdak bardaklara paylaşın.

PÜF NOKTASI

Şerbeti iki saat dinlendirmek bal ve sirkenin keskinliğini dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk bardakta, sade kurabiye veya hurmayla ikram edin.