

# Ordu Taflan Şerbeti

Toplam 25 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~72 kcal

Açılış 11/10

Ordu taflan şerbeti, karayemişi limon ve az şekerle kaynatıp soğutarak Karadeniz yazlarında ferah, koyu renkli ve hafif buruk bir içecek sunar.

## Malzemeler

- 300 gr Karayemiş
- 1.5 lt Su
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılış

1. Karayemişi yavaş kaynatma kabına alın.
2. Su ve şekerle birlikte 12 dakika kaynatın.
3. Limon suyunu ekleyip süzün, tamamen soğutarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Karayemişi uzun kaynatmamak buruk tadını ve sertleşmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ordu taflan şerbetini soğuk bardaklara paylaştığınız karayemiş rengini gösterecek biçimde süzdükten sonra servis edebilirsiniz.