

Turunçlu Reyhan Şerbeti

Toplam 14 dk

Hazırlık · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~52 kcal

Açılış 1/10

Adana usulü turunçlu reyhan şerbeti, turunç suyunu reyhanla buluşturarak keskin ama ferah bir içecek yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Turunç suyu
- 3 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.3 demet Reyhan
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

- Su ve şekeri 4 dakika kaynatın.
- Turunç suyu ve reyhan ekleyip 2 dakika bekletin.
- İçeceği süzüp buzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Reyhan kaynar suda tutmamak rengini daha temiz bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Turunçlu reyhan şerbetini buzlu bardakta sunup reyhan rengini turunç kokusuyla birlikte gösterin.