

Vişneli Gelincik Şerbeti

Toplam 18 dk

Hazırlık 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~36 kcal

Açılış 1/10

Elazığ usulü vişneli gelincik şerbeti, vişne suyunu gelincik özü ve buzla buluşturarak parlak, çiçeksi ve yaz için ideal bir içecek kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Vişne suyu
- 2 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Gelincik özü
- 1 su bardağı Buz
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

1. Vişne suyu, şeker ve aromatik taban karıştırılır.
2. İçeceğine su ekleyip 10 dakika dinlendirerek tadını dengeleyin.
3. İçeceğini süzüp buzla birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Gelincik özünü az kullanmak vişne tadının baskın kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Vişneli gelincik şerbetini buzlu bardakta sunup koyu rengini sulandırmadan sofraya çıkarın.