AHUDUDULU VİŞNE ŞERBETİ

Yarım kilo ahududu
Yarım kilo vişne
3 su bardağı şeker
2 kabuk tarçın
2 karanfil
Yarım limon
3 litre su

Tencereye şeker, su, tarçın, karanfil koyup kaynamaya bırakın. Kaynayınca ahududu ve vişneyi ekleyip 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Yarım limonu sıkıp ocaktan alın. Demlenmesi için bekleyin, süzgeçten geçirerek sürahiye boşaltın. Bu türden şerbetlerle iftar sofralarınızı renklendirebilirsiniz. Başka meyvelerle de şerbet yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:90420 • adı:Ahududulu Vişne Şerbeti • gönderen:ağır osman • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:50