AYVA ŞERBETİ (MISIR)

3 su bardağı soğuk su
60 gr (1/4 su bardağı) limon suyu
250 gr olgun ayva (soyulmuş, ortası çıkartılmış ve dörde bölünmüş)
250 gr (1 su bardağı) şeker
5 cm'lik bir çubuk tarçın

Suyun yarısını ve limon suyunun yansını küçük bir kâseye koyup ayvaları ekleyerek, 15 dakika bekletiniz. Ayvaları bir süzgeçten süzüp 2 çorba kaşığı su ile birlikte miksere koyarak, püre haline gelene kadar karıştırınız. Orta büyüklükte bir tencerede şekeri ve kalan suyu hafif ateşte karıştırarak, şeker eriyene dar ısıtınız. Tarçın çubuğunu ekleyip ateşi yükselterek şurubu, soğuk suya damlatıldığında, ya da parmağınızla dokunup çektiğinizde iplikçikler oluşana kadar, kaynatınız.
Ayva püresini ve kalan limon suyunu şuruba ekleyip 5 dakika daha karıştırarak kaynatınız; tencereyi ateşten alarak tarçın çubuğunu içinden çıkartnız; şerbeti ateşe dayanıklı bir servis kabına boşaltarak, soğumasını bekleyiniz. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Eski bir Mısır şerbeti olan ayva şerbetinin yapılması için, evde bir mikser bulunması gereklidir. Sıcak yaz günlerinde, istenildiği kadar soğuk su ile karıştırılıp, buzla birlikte uzun bardaklarda servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59358 • adı:Ayva Şerbeti (Mısır) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 03:18