



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ ŞERBET

<https://migros.com.tr>

1 avuç badem  
Yarım çay bardağı gül suyu  
4 adet çubuk tarçın  
7-8 adet karanfil  
Yarım kg. toz şeker  
1 litre su

1. Bademleri küçük bir sos tenceresine alın, üzerine su ekleyip bir taşım kaynatın ve ocaktan alın.
2. Diğer taraftan başka bir tencerede şeker, su, tane karanfil ve çubuk tarçını, şeker eriyene kadar iyice kaynatın.
3. Bademleri ocaktan alın ve kabuklarını soyup ikiye kesin.
4. Ardından fırın tepsisine alın ve bademler kızarana kadar pişirin.
5. Daha sonra fırından alarak ılınmasını bekleyin.
6. Bardağa önce bademleri ekleyin, üzerine soğumuş şerbetinizi ilave ederek servis edin.

