



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEŞME ŞERBETİ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

7 adet limon
1 adet portakal
Şeker
Su
Karanfil

Hepsinin kabukları rendelenir ve suları sıkılır.

Sıkılmış olan su ve rendelenmiş olan kabuklar birlikte bir kap içinde ovularak yoğrulur.

Kabuklarla su iyice ovulduktan sonra karışımın içine 4 çay bardağı toz şeker ilave edilir. (Şeker oranı tadarak kontrol edilir).

Bunlar şekerle birlikte tekrar ovulur.

Şeker ilave ettiğimiz karışımın içine 1 litre soğuk su ilave edilir ve karıştırılır.

Karıştırdıktan sonra 1 litre soğuk su daha eklenir ve tekrar yoğrulur.

Kabukları içinde duran şerbetimiz tülbent veya süzgeç yardımıyla süzülür.

Süzdüğümüz şerbetin üzerine karanfil atılır ve biraz sulandırılır.

Karanfil ilave edildikten sonra 2 limonun suyu sıkılıp olduğu gibi (Süzmeden) ilave edilir.

Dolapta iyice soğutulan şerbet artık hazırdır.

