



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN ŞERBETİ

4-5 karanfil
2 çubuk tarçın
1 lt su
4-5 karanfil
500 gr vişne ve kırmızı erik (toplam 1 kg)

Yarım kg vişne ve yarım kg kırmızı erik yıkanır. Vişnenin sapları ayıklanır. Tencereye konulan meyvelerin üzerine şeker, kanfil ve tarçın konur, karıştırılır. Kapağı kapatılarak 1-2 saat bekletilir. Sonra üzerine 1lt su eklenir, ateşe konur, kaynatılır. Kaynatılırken istediğiniz kıvama gelinceye kadar su eklenir. Yaklaşık 30 dakika kaynatılır. Meyvelerin yumuşaması yeterlidir.ateşten alınır.meyveler süzildükten sonra servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.04.2023