



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇIN ŞERBETİ

1 adet kabuk tarçın (orta Boy)
3 adet karanfil
2 adet tane karabiber
Kaynar su

Tüm malzeme porselen demliğe konulur ve üzerine kaynar su ilave edilir. Bu demlik ocakta kaynayan çaydanlık altının üstüne koyulur ve 15 dakika demlendirilir.

Not: Çeřitli yörelerimizde sıcak olarak içilen, özellikle lezzeti ve rengi ile tercih edilen bir içecek türü olarak kahvehanelere ve iş yerlerine girmiştir.
Selçuklu döneminde yemekler ile birlikte misafirlere ikramların başında gelmekteydi. Yemek dışında tarçın şerbeti sıcak olarak kışın verilir.