



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ŞERBET

250'şer gram kiraz ve vişne
2 adet şeftali
2 dilim kavun
3 çorba kaşığı esmerşeker
5-6 dal ince kıyılmış taze nane
1 su bardağı maden suyu
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil

Çekirdekleri çıkarılmış kiraz, vişne, şeftali, dilimlenmiş kavun ve taze naneyi esmerşekerle birlikte önce blenderden, daha sonra süzgeçten geçirip sürahiye alın.

İçine maden suyu ve taze zencefil ilave edip bütün malzemeyi karıştırın.

Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra bardaklara paylaşırıp soğuk olarak servis yapın.

