



AGUA DE TAMARİND

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Demirhindi 8 kabuk
Şeker ½ su bardağı
Su 500 ml.

Suyun içine demirhindi kabukları atılarak kaynatılır. Kaynama noktasına ulaşınca kaşık yardımıyla tanelerin kabuklardan ayrılması sağlanır. Ardından taze demirhindi meyvesi için 1 saat, kuru meyveler için 2 ½ saat demlenmesi sağlanır. Demlenme süresinin ardından taneler suyundan süzülerek ve isteğe göre şeker ilave edilerek servis edilir.

