



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

<http://www.verita.com.tr>

200 g Verita Demirhindi
1 dal Verita Taze Zencefil
2 litre su
1 su bardağı toz şeker
2 adet karanfil (baharat)
2-3 dal adaçayı
1 adet tarçın çubuğu
1 yemek kaşığı bal
1 tutam ıhlamur çiçeği

Demirhindileri kabuklarından çıkarıp bir tencereye alın. Üzerine 2 litre suyu koyun ve bir gece bekletin. Kalan tüm malzemeyi ekleyin. Kısık ateşte 1 saat kaynadıktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan şerbeti süzün ve buzdolabında iyice dinlendirin.

