DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

500 gr demirhindi (tamarind)
1 adet zencefil kök (ginger root)
2 adet zerdeçal kök (turmeric root)
2 adet kabuk tarçın (cinnamon stick)
7-10 adet karanfil (cloves)
3-5 adet yenibahar (allspice (pimento))
1 adet muskat cevizi (rendele nutmeg)
3-5 adet kakule (cardamom seed (amomum)
200 ml saf gül suyu (rose water)
20 gr rezene (fennel)
20 gr anason (anise)
3 litre su

Öncelikle demirhindi meyvesinin bir gece önceden 1 litre suda ıslatılarak bekletilmesi gerekiyor. Suda bekleyen demirhindi meyvesi suyu ile birlikte kaynatılacak büyük bir tencere alınır ve içine muskat cevizi, gülsuyu, su hariç diğer baharatlar iyice yıkanıp süzüldükten sonra eklenir. Daha sonra muskat cevizi yıkanıp üzerine rendelenir, gül suyu ve 3 litre su ilave edilerek önce yüksek ateşte daha sonra da kısık ateşte toplam 2 saat kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Ekşimsi bir tadı olduğundan bu aşamada isteyen damak zevkine göre istediği miktarda tozşeker/pekmez ilave ederek biraz daha kaynatabilir. Tamamen soğuyup rengi çıkınca temiz bir tülbentten geçirilip cam şişeye doldurulur ve buzdolabında muhafaza edilir. İçerken sulandırılarak ve soğuk olarak içilmesi tavsiye edilir. Servis yaparken içine buz, taze nane yaprağı veya limon dilimi ilave edilebilir. Ben içerken içine 1 çay kaşığı bal karıştırıp içmeyi seviyorum siz nasıl tercih ederseniz.

© lezzetler.com tarif no:116845 • adı:Demirhindi Şerbeti • gönderen:gülgün şekerci • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:44