



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

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

2 su bardağı Verita Demirhindi pulpası
2 çorba kaşığı Verita Lime (misket limonu) suyu
2 litre kaynar su
2 çorba kaşığı şeker
Bal (isteğe bağlı)

Su ısıtıcısında suyu kaynatın. Bir karıştırma kabına demirhindiye yerleştirin ve limon suyunu ekleyin. Üzerine kaynar suyu dökün. Şeker ve balı karıştırın. Üstünü kapatıp, birkaç saat veya bir gece beklemeye bırakın. Demirhindi suyunu bir süzgeç veya temiz bir bezle süzün. Daha fazla su ile seyreltin ve damak tadınıza göre daha fazla şeker ya da bal ilave edin. Çeşitlilik olarak, su eklenmeden önce birkaç kaşık tarçın, vanilya veya rendelenmiş zencefil demirhindi pulpasıyla birleştirebilirsiniz.

