



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

250 g kuru demirhindi meyvesi
3 lt (15 su bardağı) su
2 adet tarçın
3-4 adet karanfil
2 adet kök havlıcan
2 adet kök zencefil
3-4 adet yenibahar tohumu
3-4 adet kakule
3-4 adet kuru gül
1 su bardağı (175 g) toz şeker

Demirhindi meyvesini 3-4 saat suda bekletin ve süzün.

Baharatı, suyu ve şekeri büyük bir tencereye aktarın.

Demirhindi meyvesini de ekleyip kaynatın. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve 1,5 ? 2 saat boyunca kaynatın.

Ilımasını bekleyip süzün.

Sterilize ettiğiniz şişe veya kavanozlara alın.

