



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

100 gr. demirhindi
1 litre su (5 su bardağı)
2 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı bal
2 dal adaçayı
1 tutam ıhlamur
1 baş zencefil

Kabuklarını temizlediğiniz demirhindileri tencereye alın.

Üzerine 1 litre suyu koyun ve bir gece bekletin.

Demirhindilerin üzerine karanfil, çubuk tarçın, ıhlamur, adaçayı, bal, zencefil ve toz şekerini ekleyerek kaynatın.

1 saat sonrasında kısık ateşte kaydattığınız şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Şerbeti soğuduktan sonra süzün ve buzdolabında 3-4 saat beklettikten sonra sunun.

