



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

200 g demirhindi
2 lt su
1 adet çubuk tarçın
2-3 diş karanfil
2-3 santim taze zencefil
2-3 adet yıldız anason
150 g şeker

Kabuklu demirhindi kullanıyorsanız kuru dış kabuklarını ayıklayın ve yıkayın. Süzdükten sonra tencereye alın. Üzerine suyu ekleyip kapağını kapatın ve 1 gece bekletin. Ertesi gün tenceredeki demirhindiye tarçın, karanfil, zencefil, yıldız anason ve şeker ekleyin. Orta ateşte su fokurdadıktan sonra 10-15 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Derin bir kâsenin veya tencerenin ağzına ince tel bir süzgeç yerleştirin. Süzgecin içine temiz bir tülbent sererek şerbeti süzün. Buzdolabında soğuttuktan sonra arzuya göre buz ilavesiyle servis edin.

Not: Tercihe göre şeker miktarını azaltıp arttırabilir veya yerine bal kullanabilirsiniz. Bal kullanacaksanız şerbet kaynayıp ılındıktan sonra ekleyin. Aktarlarda ezme haline getirilmiş demirhindi de bulabilirsiniz. Demirhindi sözcüğü Hint hurması anlamına gelir. Arapça hurma anlamına gelen "tamr" sözcüğünden türemiştir. Hindistan'dan gelen demirhindi şeklen keçiboynuzuna benzer, ince dış kabuğu içinden çıkan çekirdeklerin etrafı etli olur. Demirhindi bu çekirdeklerin etrafındaki etli kısımlardan elde edilir. Günümüzde bu etli kısım macun halinde bloklar haline getirilmiş olarak da bulunabilir.

