



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DEMİRHİNDİ ŞERBETİ

Aşçıbaşı, 1900 Osmanlı yemek kültürü

Arabistan'ın bir nevi bardaş eriği gibi mahsulat-ı tabiiyesinden olan bu eriği kurutup balçık hurması taklidinde konduruyorlar ki; işte bu eriğin şerbetine demirhindi şerbeti ve şurubuna da demirhindi şurubu diyorlar. En ziyade kesretle istimali hıfzıssıhhaca vuku bulmakta ve sadece şurubu kabız hükmünde tutulmaktadır. Sıcak havalarda serinletici ve kalbe bir küşayış mideyi ferahlatmak hassasını câmidir. Miktar-ı kifaye bu erikten alınıp üzerine kaynar sıcak su ilave edilip karıştırıldıkta süzgeçten süzüp posasını atıp tülbentten geçirmeli ve şeker ilavesiyle bir kaç defa da savruldukta bardakla bittevvî içile; hoştur.

[ML® Demirhindi Şerbeti için tıklayın](#)

[ML® Demirhindi Şerbeti Videosu](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2021