



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEMİRHİNDİ ŞURUBU

200 gram demirhindi  
1 kilo su  
1250 gram şeker  
1 yumurta akı (mecburi değildir)

Evvelâ, demirhindi yukarıda yazılı nisbeti miktarındaki su ile, en az, üç, dört saat kaynatmalıdır. Süzildükten sonra, hasıl olan suya, şekerini ve bir yumurta akını akıtmalı ve karıştırmalıdır. Bu suretle, kaynatmağa devam edip kıvamını bulunca tekrar süzgeçten geçirmeli. Ilık iken şişelere doldurup soğuduğu sırada ağzını kapamalıdır.

Not: Aslı "Temur Hindi", ve Avrupalılarca da "Tamarin" dir. Demirhindi şurubu, tababetçe kanı tasfiyeye muhtaç olanlara tavsiye edilmektedir. Mayhoş lezzetli harareti de teskin eder. Ferahlatıcı ve mülâyimdir.

[ML® Mandalina Şurubu \(görsel\)](#)