



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PANÇ

Malzeme:

- 1 kahve kaşığı tarçın
- 12 adet karanfil
- 3 su bardağı elma suyu
- 2 su bardağı üzüm suyu
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 kahve kaşığı rendelenmiş limon kabuğı
- 1 kahve kaşığı rendelenmiş portakal kabuğı
- 2 şişe soda
- 2 çorba kaşığı su
- 2 çorba kaşığı toz şeker

Yapılışı:

Bir kapta, şekerı suda iyice eritiniz. 2 bardak elma suyuyla karanfil ve tarçını bir kaba koyarak hafif ateşte beş dakika kadar kaynatınız.. Kabı ateşten alıp soğumaya bırakın ve yarım saat sonra iyice süzünüz. Şeker şerbeti, kalan elma suyu, üzüm suyu, limon suyu, limon ve portakal kabukları rendeleri, kırılmış kakao, buz ve sodayı elma suyuna katınız. Limon ve portakal dilimleriyle süslediğiniz uzun bardaklarda servis yapınız.
