



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GLÖGG

3 limon suyu
3 portakal suyu
½ tatlı kaşığı toz zencefil
2 çorba kaşığı toz şeker
2 adet çubuk tarçın
6 adet ikiye kesilmiş kumkuat
8 adet karanfil
12 adet kakule
25 gram kabuksuz badem
25 gram çekirdeksiz kuru üzüm

Limon suyu, portakal suyu, toz şeker, çubuk tarçın, karanfil, zencefil ve kumkuatları bir tencereye koyun.

Aromaların olgunlaşması için karışımı en az sekiz saat bekletin.

Servis etmek için, glögg karışımını ateşte, kaynatmadan, hafifçe ısıtın. Bu sırada, badem ve kuru üzümü altı adet bardağa bölüştürün.

Ateşten aldığınız karışımı süzdükten sonra sonra kuplara doldurup hemen servis edin.

