GÜLHATMİ ŞERBETİ

Nilgün Tatlı

4 çorba kaşığı gülhatmi kurusu
6 çorba kaşığı şeker
7 su bardağı su
Yarım limon suyu
Üzeri için
1 çorba kaşığı hafif sotelenmiş dolmalık fıstık veya susam

Gülhatmiyi suya koyun, 15 dakika kaynatın, sonra bu suyu süzün, suyuna şeker koyup biraz daha kaynatın, 1 çorba kaşığı limon suyunu ilave edin, bir taşım kaynatın, altını kapatın. Soğutup sürahiye koyun, üzerini biraz dolmalık fıstıkla süsleyip servis yapın.

Not: Gülhatmi, Saray ve İstanbullular tarafından özellikle öksürüğe iyi gelmesi ve göğsü yumuşatması nedeniyle sıkça tüketilmiştir. Çok eskiden beri bu çiçek Saray, köşk, konak ve tüm İstanbulluların bahçelerinde mutlaka yetiştirilmiştir. Taze ve kurutularak da kullanılan bu çiçek, şerbet ve reçel yapımının yanı sıra Saray hekimleri tarafından ilaç ve macun yapımında da kullanılmıştır.
Kurutulan çiçekler sigara gibi sarılıp balgam söktürmek için içilmiş, lapası yapılıp ağrıyan ve şişen bölgelere sarılmış ve göz kanlanmasına banyosu yapılmıştır. Özellikle Ege'de gülhatminin şerbet mayası ve reçeli yapılmakta, bazı yemeklere de şifalarından yararlanmak için konulmaktadır.



© lezzetler.com tarif no:119654 • adı:Gülhatmi Şerbeti • gönderen:tencere-tava • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:28