



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZ ŞERBETİ

Anadolujet Magazin

1 küçük boy karpuz
1 çay kaşığı toz zencefil
2 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım su bardağı su
Süslemek için:
5-6 dal taze nane yaprağı.

Karpuzu dilimledikten sonra mikserden geçirin. Çekirdeklerinin ayrılması için süzgeçte süzün ve içine toz zencefil, bal ve limon suyu katıp karıştırın. Bardaklara koyup taze nane ile süsleyerek soğuk olarak servis yapın.

Not: Buzluklara eşit oranda koyup dondurun. Soğuk servis yaparken şerbete koyarsanız tadı bozulmadan afiyetle içersiniz.



