



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRAZ ŞERBETİ

1 litre su
Bir avuç içi kadar kuru kiraz
Yarım su bardağı toz şeker
3 adet karanfil
Yarım adet çubuk tarçın
Bir kaç yaprak taze nane ya da reyhan

Kirazları yıkayıp suda bekletin.
Akabinde tencereye alıp üzerine suyu boşaltın.
Ocağın altını açın.
Su kaynarken içerisine toz şekerini, limon suyunu, karanfili ve tarçını koyun.
İyice karıştırın ortalama 20-30 dakika arası kaynatmış olduğunuz şerbeti ocaktan alın.
Süzgeç yarımıyla süzüp bir cam kavanoza boşaltın.
Ardından dolaba koyun.

