



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZILCIK ŞERBETİ

500 gr kızılcık
2 litre su
2 su bardağı toz şeker
1 adet çubuk tarçın
3-4 adet karanfil

Kızılciik şerbeti için tencereye yıkadığımız kızılcıkları alalım. Üzerine şeker, tarçın, karanfil ve suyu ekleyerek 15-20 dakika, kızılcıklar yumuşayıp rengini salana kadar kaynatalım. Kızılciikler yumuşadıktan sonra ocaktan alalım ve soğumaya bırakalım. Kızılciik şerbetimiz soğuduktan sonra üzerine temiz bir tülbent geçirdiğimiz kabın içine suyunu süzelim. Tülbentte kalan posalarının güzelce suyunu sıkalım. Eğer kızılciik şerbetinizi hemen tüketmeyecekseniz ağzı kapaklı bir sürahi ya da kavanoza alarak dolapta saklayabilirsiniz. Buz gibi soğuyan, yapılışı kolay kızılciik şerbeti servise hazır.