



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOĞUSA ŞERBETİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 Su Bardağı Su

1,5 Su Bardağı Toz Şeker

Arzuya göre; gül suyu, karanfil, tarçın ve gıda boyası

Bir tencere içerisinde su ve şeker katılarak karıştırılır. Ateş üzerinde 5 dakika kadar kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra, normal boyuttaki cam bardaklar içerisine doldurulup, çay tabağı kullanmadan tepsiye konularak gelen konuklara ikram edilir. Şerbet sadece su ve şekerden yapılabildiği gibi, aynı zamanda içerisine gül suyu, karanfil, tarçın ve gıda boyası (gül rengi olacak şekilde) da katılabilir.

Not: Loğusa şerbeti, yeni doğum yapmış kadına sütünün artması için içirilir. Ayrıca mevlitlerde ya da söz ve nişanlarda da şerbet ikram edilir.

