



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOĞUSA ŞERBETİ

Doğum yapan anneyi kutlamak, aileye göz aydın demek için annenin sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin ağız tadıyla büyüüp gelişmesi için loğusa şerbeti hazırlanır.

Yöresel olarak loğusa şerbetinin hazırlanmasında ve ikram edilmesinde bazı farklılıklar vardır. Bazı yörelerde karanfil ve tarçınla birlikte zencefilde konur, servis edilirken Erzincan'da dövülmüş fındık veya ceviz, Gaziantep'te yeşil fıstık konur ve 'kahke' denilen özel bir çörekle ikram edilir. Yüksek enerjili, hoş aromalı, iştah açıcı bir içecektir.

Büyükçe bir tencereye tatlılık miktarına göre şeker ve su konur, loğusa şekeri ilave edilir. Hepsi birlikte kaynatılır. Tarçınla karanfil temiz bir beze bağlanarak kaynayan şerbete atılır. Birlikte bir müddet daha kaynatılır. Hepsi güzelce süzildükten sonra sıcak ya da soğuk olarak ikram edilir.