



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOHUSA ŞERBETİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram lohusa şeker  
1,5 su bardağı toz şeker  
3 adet çubuk tarçın  
12 adet karanfil  
1 adet muskat  
25-26 su bardağı su

Yanında servis esnasında arzuya göre içine koymak üzere, hindistancevizi, toz ceviz, toz fındık, toz badem, toz Antep fıstığı

Önce büyük bir tencereye suyu koyup kaynatmaya başlayın. Kaynayan su içerisine lohusa şekerini koyup ara sıra karıştırarak 20 dakika kadar kaynatın. Daha sonra kırdığınız çubuk tarçını, karanfili ve birkaç yerinden rendeleyerek kabuk kısmının bir bölümünü aldığınız 1 adet muskat bütün olarak, toz şekeri içine koyun ve tekrardan 20 dakika kaynatın.

Daha sonra süzerek içindeki taneleri alın. En son lezzetine bakın, isterseniz ılıkken biraz daha toz şeker ilave edin. Soğuk olarak yanında hindistancevizi, toz fındık, toz badem, toz Antep fıstığı, toz ceviz ile servis edebilirsiniz.

