



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİS KOKULU NAR ŞERBETİ

2 kg nar
5 su bardağı şeker
1 su bardağı su
1 çubuk kabuk tarçın
5-6 adet karanfil
1 adet limon

Narlar tanelere ayrılır. Bir tencereye aktarılır, üzerine toz şeker ilave edilir. Kaşıkla bastıra bastıra karıştırılır. Üzerine kabuk tarçın ve karanfil ilave edilir. Ateşe yerleştirilir, bir taşım kaynayınca kabuklu olarak dilimlenmiş limon atılır. 1-2 dakika sonra ateşten alınır. Oda ısısında soğuyunca süzgeçten geçirerek sürahiye doldurulur. Buzdolabına konur. Soğuk olarak ikram edilir.