



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI ŞERBETLERİ

Türk'lerde serinletici içecek olarak şerbetler pek ünlüdür. Eski zengin konaklarında ve saraylarda mevsim şerbetleri özenilerek hazırlanırdı. Bunların başlıcaları meyve veya çiçeklerden elde edilir ve her mevsimde bahar kokularıyla serinlemek mümkün olurdu.

Bu şerbetlerin en ünlüleri gül şerbeti, gelincik şerbeti, menekşe şerbeti, zambak şerbeti gibi çiçeklerden yapılan şerbetlerdir.

Vişne, çilek, kayısı, frenk üzümü, ahududu, turunç, portakal, koruk şerbeti ve limonata gibi meyvelerle yapılan mevsim şerbetlerinden gayrı kavun çekirdeğiyle yapılan subye, keşiboynuzuyla yapılan harup, demirhindi ve bal şerbeti gibi şerbetler de vardır.

