



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RAMAZAN ŞERBETİ

2 elma (dörde bölünmüş)  
30-40 gram demirhindi  
2 çubuk kabuk tarçın  
5-6 adet karanfil  
Bir avuç dolusu kuşburnu  
3 çorba kaşığı narçiçeği  
20 gram taze zencefil  
5 litre su  
400 gram şeker

Tüm malzemeler 5 litre suda şeker katılmadan 1 saat kaynatıyoruz. Ardından şeker eklenen karışımı 20 dakika daha kaynatıyoruz. Bir süre dinlendirilen şerbeti süzüyoruz ve içmeye hazır hale getiriyoruz.

Not: Şerbet buzdolabında ağzı kapalı kalacak biçimde saklanabilir. Ayrıca malzemeler ve şeker oranı damak tadına göre ayarlanabilir.

