



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAMAZAN ŞERBETİ

- 4 su bardağı su
- 2 su bardağı şeker
- 1-2 dilim limon
- 3-4 adet karanfil
- 1 çay kaşığı gül suyu (opsiyonel, aroma için)

Bir tencereye suyu ekleyin ve kaynatmaya başlayın.
Kaynayan suya şeker ve dilimlenmiş limon dilimlerini ekleyin.
Karanfilleri ekleyin ve karıştırarak şekerin erimesini sağlayın.
Şerbeti kısık ateşte yaklaşık 10-15 dakika kaynatın. Şerbetin kıvamı hafifçe yoğunlaşmalıdır.
Aromatik bir tat katmak için isteğe bağlı olarak gül suyu ekleyebilirsiniz.
Şerbeti ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Soğuyan şerbeti süzgeç yardımıyla süzün ve cam bir şişeye veya kavanoza alın.
Şerbetinizi serin bir yerde saklayın. İhtiyaç olduğunda tatlıların üzerine veya içine dökerek kullanabilirsiniz.

