



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN ŞERBETİ

- 1 demet mor reyhan
- 1 su bardağı toz şeker (miktarını dilediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz)
- 1,5 çay kaşığı limon tuzu
- 4 diş karanfil
- 2 adet çubuk tarçın
- 1,5 litre kaynar su

Reyhanları bol suyla yıkayın ve sularının süzülmesi için kenara alın.

Şeker, limon tuzu, karanfil ve çubuk tarçını tencereye alın.

Reyhanları da üzerine ekleyin.

Malzemelerin üzerine önceden kaynatmış sıcak suyu dökün.

Şeker eriyene kadar karıştırın ve kapağını kapatıp şerbetinizi dinlenmeye bırakın.

Soğuduktan sonra süzüp sürahiye alın ve buzdolabına kaldırın. Buzla servis edin.

