



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN ŐERBETİ

1 demet reyhan
10 tatlı kaşığı Őeker
3 adet karanfil
1 adet çubuk tarçın
Diledięiniz miktarda limon suyu

İlk olarak demet olan reyhanı bir tasın içerisine koyun ve içerisine birkaç damla sirke ekleyerek suyun içerisinde bekletin.

Daha sonra reyhanların iyice temizlenmesini sağlayın.

Reyhanları iyice yıkadıktan sonra bir tencerenin içerisine bir demet reyhanı ekleyerek, içerisine 1 litre su ilave edin.

Daha sonra tencerenin içerisine limon suyunu, çubuk tarçını ve karanfili ilave edin.

Malzemeleri ilave ettikten sonra tencerenizin kapağını cam bir kapakla kapatın.

Reyhan Őerbeti ilk olarak mavi, daha sonra mor, son olarak ise kırmızımsı bir renk alacaktır.

Karışımı 15 dk boyunca tencerede beklettikten sonra içerisindeki malzemeleri bir süzgeç yardımıyla süzerek servis edebilirsiniz.

Servis ederken içerisine buz eklemek tadının daha güzel ve serinletici olmasını sağlayacaktır.

