



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN ŞERBETİ

1 demet reyhan
3/4 su bardağı şeker
2 çay kaşığı limon tuzu
4 diş kuru karanfil
3 adet çubuk tarçın
6 su bardağı kaynar su

Reyhan demetini bağın üzerinden keselim.

Bol su ile yıkayıp durulanması için bir kenara kaldıralım.

Bir tencereye hazırladığınız malzemelerden şeker, limon tuzu, karanfil ve tarçını ekleyelim.

Üstüne durulanmaya bıraktığınız reyhanları ekleyip kaynattığınız suyu dökelim.

Şeker eriyinceye kadar güzelce karıştıralım ve demlenmeye bırakalım.

Soğuduktan sonra şerbeti süzüp bir sürahiye koyalım.

Ardından şerbeti süzerek bir sürahiye alıp soğuması için dolaba koyalım.

