



REYHAN ŞERBETİ

5 ila 6 adet limon tuzu
1 demet reyhan
6 su bardağı sıcak su
6 yemek kaşığı toz şeker (çok tatlı sevmeyenler 4 yemek kaşığı olarak da tercih edebilirler)

Öncelikle reyhanlar güzelce yıkanır ve tencereye yerleştirilir.
Akabinde üzerine kaynamış sıcak su, şeker ve limon tuzu eklenir.
Sonra toz şeker eriyene kadar karıştırılır ve tencerenin ağzı kapatılır.
Ayrıca işlemler esnasında şerbet kaynatılmaz. Sıcak suyun içerisinde bekletilerek hazırlanır.
Akabinde soğumaya bırakılır.
Devamında tencerenin içerisindeki reyhanlar süzgeç ile süzülerek çıkartılır.
Sonrasında güzelce soğutulan şerbet tüketilebilir.

