



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN ŞERBETİ

1 büyük demet taze reyhan yaprağı
6 su bardağı su
1.5 su bardağı toz şeker
Yarım limonun suyu
İsteğe göre 1 çubuk tarçın
Buz

Bir tencereye 6 su bardağı suyu ekleyin kaynatın. Ardından altını kapatıp reyhanları ve şekeri ekleyin karıştırın. Karışım oda sıcaklığına geldiğinde limonu ekleyin. Eğer tarçın koyacaksanız onu da bu aşamada ekleyin. Karışımı süzgeçle süzün. Elde ettiğiniz şerbeti sürahiye aktarın. Buzdolabında 2 saat soğumasını bekleyin. Servis yapmadan önce bardaklara buz koyun üzerine soğuk reyhan şerbeti koyun.

