



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN ŞERBETİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 lt sıcak su
3 yemek kaşığı toz şeker
1 demet reyhan (sapı ve yaprağı birlikte)
Yarım limon suyu
1 adet çubuk tarçın
2 adet karanfil

Öncelikle reyhanları saplarıyla birlikte temizleyip, yıkayın. Süzdükten sonra geniş bir tencerenin içine alın. Üzerine kaynamış sıcak suyu, şekeri ve limon suyunu ilave edin. Şeker eriyene kadar karıştırıp, tencerenin ağzını kapatın ve soğumaya bırakın. Kesinlikle kaynatmıyoruz. Kaynamış suyun içinde bekletilerek yapılan bir şerbet. Soğuduktan sonra şerbeti süzün. Sürahiye koyup, buzdolabında soğuttuktan sonra servis edebilirsiniz.

