



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REYHAN ŞERBETİ

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

- 1 demet taze reyhan
- 1,5 litre su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet limonun suyu
- 1 çay kaşığı limon tuzu (isteğe bağlı)
- 3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)

Taze reyhanları iyice yıkayın ve saplarından ayırın. Reyhan yapraklarını geniş bir kaba alın. 1,5 litre suyu bir tencerede kaynatın. Su kaynadıktan sonra altını kapatın ve reyhan yapraklarını suya ekleyin. Bu şekilde yaklaşık 10-15 dakika demlenmeye bırakın. Demlenen reyhan suyu henüz sıcakken, toz şekeri ekleyin ve iyice karıştırarak erimesini sağlayın. Şeker tamamen eridikten sonra limon suyunu ve limon tuzunu ekleyin. Limon tuzu, şerbete ekstra bir ferahlık katacaktır ancak tercih etmeyenler kullanmayabilir. Şerbet oda sıcaklığına geldiğinde, buzdolabına kaldırarak iyice soğumasını bekleyin. Şerbetin tam lezzetini alması için en az 2-3 saat buzdolabında dinlendirin. Soğuyan reyhan şerbetini süzgeç yardımıyla süzerek bardaklara doldurun. Dilerseniz, servis ederken içine birkaç buz küpü ve taze reyhan yaprağı ekleyebilirsiniz.

