



## ŞEFTALİ ŞERBETİ

<https://migros.com.tr>

2 kg şeftali  
1 kg toz şeker  
3 adet karanfil  
1,5 lt. su  
1 adet limon kabuğu  
1 çay kaşığı limon suyu

1. Şeftalilerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
2. Doğranmış şeftalileri geniş bir tencereye alıp sırasıyla şeker, karanfil ve limon suyu ekleyin.
3. Şeftalileri bu şekilde 10 saat bekletin.
4. Şu ilave edip 30 dakika kaynatın, limon kabuklarını ekleyerek 10 dakika daha kaynatın ve soğumaya bırakın.
5. Tülbent yardımıyla süzerek soğutarak servis edin.

