



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSATMAYAN RAMAZAN ŞERBETİ

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

500 gr kırmızı erik
250 gr vişne
2 su bardağı şeker
1 kabuk tarçın
4-5 adet karanfil
1 silme çay kaşığı yenibahar
1 silme çay kaşığı zencefil
10-15 kakule tohumu (kapsülün içinden çıkan miniklerden)
4 litre su

Vişne ve eriklerin saplarını ayıklayıp güzelce yıkayın.
Erikler büyükse dörde bölün.
Tencereye alıp üzerlerine 2 litre su ekleyin.
Tarçın, karanfil, kakule, zencefil ve yenibaharı ekleyip meyveler yumuşayana kadar kaynatın.
Ateşten alıp meyveler içindeyken ılınmasını bekleyin.
İlindikten sonra bir tülbent yardımıyla süzün.
Kalan 2 litre suyu da ekleyin.
Şekerini ekleyip eriyene kadar karıştırın.
Soğuk servis yapın.

