



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİL ŞERBETİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

500 g taze zencefil
2 litre su
4 adet limonun suyu
150 g toz şeker
1 adet vanilya çubuğu

Zencefilleri 2 litre suyun içerisinde rendeleyin. Limon suyu ve şeker ilave edin. Bu şekilde 30 dakika bekletin. Karışımı süzdürün ve vanilya çubuğunu ilave edin. Hazırladıktan 1 gün sonra servis edin ve buzdolabında muhafaza edin. Şerbetin tadına bakarak su ve buz ilavesi yapabilirsiniz.

Not: Özelliği gereği bu şerbet içildiği zaman boğazı biraz yakar. Bekledikçe lezzeti artacaktır. Şeker oranı isteğe göre ayarlanabilir. Buzdolabında muhafaza edilip beş gün içerisinde tüketilmelidir.

