

Demirhindi Şerbeti

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 100 gr demirhindi (kabuksuz, çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 adet çubuk tarçın
- 5-6 adet karanfil
- 1 çay kaşığı zencefil (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Yapılışı:

1. Demirhindiyi Kaynatma:

- Tencereye suyu koyun ve **demirhindiyi ekleyin**.
- Üzerine tarçın, karanfil ve zencefili ekleyerek **orta ateşte 20 dakika kaynatın**.

2. Şeker veya Bal Ekleyerek Karıştırma:

- Kaynama süresi tamamlanınca şekeri veya balı ekleyerek eriyene kadar karıştırın.
- Ocaktan alıp **limon suyunu ekleyin**.

3. Süzme ve Soğutma:

- Karışımı süzgeçten geçirerek posasını ayırın.
- Oda sıcaklığında soğumaya bırakın ve ardından buzdolabına alın.

4. Servis:

- Soğuk olarak bardaklara dökün.
- Buz küpleri ve limon dilimleri ekleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **bir gece buzdolabında dinlendirebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı