Hurma ve Tarçın Şerbeti

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 10 adet hurma (çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 litre su
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 yemek kaşığı bal veya pekmez (tatlandırmak için)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dal taze nane (süsleme için)

Yapılışı:

1. Hurmayı Hazırlama

- Hurmalardan çekirdekleri çıkarın ve küçük parçalara doğrayın.

2. Şerbeti Kaynatma

- Bir tencereye suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
- İçine doğranmış hurmaları, çubuk tarçını ve karanfili ekleyin.
- Orta ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

3. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek hurma posasını ayırın.
- Limon suyu ve bal veya pekmezi ekleyerek iyice karıştırın.

4. Soğutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti üzerine dökün.
- Taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Kiraz'ın Mutfağı

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için **hurmaları pişirmeden önce ıslatıp blender’dan geçirebilirsiniz**. Ayrıca **birkaç adet kuru incir veya kuru kayısı ekleyerek farklı bir aroma elde edebilirsiniz**.

Kiraz’ın Mutfağı