KİRAZ'IN MUTFAĞI

Karanfilli Portakal Şerbeti

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 4 adet portakal
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)
- 4-5 adet karanfil
- 1 çubuk tarçın
- 1 yemek kaşığı bal (tatlandırmak için)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri (servis için)
- Nane yaprakları (süsleme için)

Yapılışı:

1. Portakal Suyunu Çıkarma

- Portakalları iyice yıkayın ve kabuklarını rendeleyin.
- Ardından portakalları sıkıp suyunu bir kaba alın.

2. Şerbetin Kaynatılması

- Bir tencereye suyu koyun, üzerine portakal kabuklarını ekleyin.
- Şekeri, karanfilleri ve çubuk tarçını ekleyip karıştırın.
- Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakın ve **10-15 dakika** pişirin.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek baharatları ayırın.
- İçine taze sıkılmış portakal suyu ve limon suyunu ekleyin, karıştırın.
- Bal ekleyerek şerbeti tatlandırın.

4. Servis

- Şerbeti soğuması için buzdolabına alın ve **en az 1 saat** dinlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Servis yaparken bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti dökün.
- Üzerini nane yaprakları ve portakal dilimleriyle süsleyin.

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç dal taze biberiye ekleyebilirsiniz**. Ayrıca **şeker miktarını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı