

Kış Baharatlı Elma Şerbeti

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 bardak

Malzemeler:

- 4 orta boy kırmızı elma
- 6 su bardağı su
- 1 çubuk tarçın
- 3 karanfil
- 2 ince dilim taze zencefil
- 2 yemek kaşığı toz şeker veya bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Ön Hazırlık:

Elmaları yıkayıp kabuklarıyla iri doğrayın; çekirdek ve sapları çıkarın. Şeker yerine bal kullanacaksanız ocak kapandıktan sonra ekleyin.

Yapılışı:

1. Elma, su, tarçın, karanfil ve zencefili tencereye alın. Kaynayınca kapağı aralık bırakıp kısık ateşte 20 dakika pişirin.
2. Elmalar yumuşayınca tencereyi ocaktan alın. Karışımı 10 dakika dinlendirin, sonra ince süzgeçten geçirin; posayı kaşıkla bastırmadan süzmek içeceği berrak tutar.
3. Limon suyu ve şekeri ekleyip karıştırın. Soğuk servis edecekseniz oda sıcaklığına gelince buzdolabına kaldırın.

>> **İpucu:** Baharatları daha baskın istemiyorsanız tarçın ve karanfili 15. dakikada çıkarın.

Saklama:

Şerbeti temiz, kapalı şişede buzdolabında 3 güne kadar saklayın.

Kiraz'in Mutfağı