



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Naneli Reyhan Şerbeti



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika

* **Soğutma Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 su bardağı taze reyhan yaprakları
- 1/2 su bardağı taze nane yaprakları
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dilim limon veya portakal (süsleme için)

Ön Hazırlık:

Naneli Reyhan Şerbeti için baharat, kuru meyve ve otları ayıklayıp ölçün. İçme suyunu ayrı kapta kaynatın; demleme yapılacaksa malzemeleri yakmayacak uygun sıcaklığa gelmesini bekleyin. Şeker veya bal miktarını başlangıçta sınırlı tutun, son tat ayarını içecek dinlendikten sonra yapın. Servis şişelerini temizleyip hazır bulundurun.

Servis Önerisi:

Şerbeti veya çayı ince süzgeçten geçirip tarifine göre sıcak ya da tamamen soğutulmuş olarak servis edin. Garnitürü bardağa koymadan hemen önce ekleyin.

Yapılışı:

1. Reyhan ve Nane Demleme

- Suyu bir tencereye koyup kaynatın.
- Kaynar suyun içine reyhan, nane, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.
- Kısık ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

2. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek baharatları çıkarın.
- Şeker veya balı ekleyip iyice karıştırarak tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyunu ekleyerek karışıma ferah bir tat kazandırın.

3. Soğutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti üzerine dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları, reyhan yaprakları ve limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Demleme sonunda baharat ve otların aroması belirgin olmalı fakat yanık veya sert acılık hissedilmemelidir. Şerbet berraklığa yakın görünmeli, dipte tortu bırakmaması için ince süzülmalıdır. Tatlılığı içecek tamamen soğuduğunda yeniden kontrol edin; soğuk servis edilen içeceklerde aroma daha kapalı algılanabilir. Gereğinden uzun kaynatmak taze kokuları azaltır ve rengi koyulaştırır.

Baharatları ezmeden önce kısa süre kuru tavada çok hafif ısıtmak kokularını belirginleştirir; yakmamaya dikkat edin.

Naneli Reyhan Şerbeti hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

İçeceği temiz ve kapalı bir şişede buzdolabında saklayın. Sütlü, yoğurtlu veya kefirli çeşitleri aynı gün; şerbetleri ise kokusunda ve görünümünde değişiklik yoksa kısa süre içinde tüketin. Servis öncesinde karıştırın ve buzu bardağa son anda ekleyin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **reyhan ve naneyi süzmeden önce hafifçe ezerek aromalarının daha fazla çıkmasını sağlayabilirsiniz.** Ayrıca **portakal kabuğu ekleyerek farklı bir tat deneyebilirsiniz.**