



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Osmanlı Şerbeti



**Süre:** 25 Dakika dk

### **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
- >> **Pişirme Süresi:** 15 dakika (demleme)
- >> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

**Süre Notu:** 25 dakika hazırlık ve kaynatma süresidir; tarifteki 15-20 dakika dinlendirme ve soğuk servis için gereken ek soğutma buna dahil değildir. Bir gece bekletmek isteğe bağlıdır.

### **Malzemeler:**

- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı kuru üzüm veya dut
- 1 adet çubuk tarçın
- 5-6 adet karanfil
- 1 tatlı kaşığı hibiskus (isteğe bağlı, kırmızı renk verir)
- 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 adet limonun suyu

### **Ön Hazırlık:**

Osmanlı şerbeti için kuru üzüm veya dutu yıkayıp süzün. Tarçın ve karanfili birlikte hazırlayın; hibiskus, muskat ve gül suyunu yalnız kullanmak istiyorsanız ölçün. Süzmek için ince bir süzgeç ayırın.

### **Servis Önerisi:**

Şerbet soğuduktan sonra sürahiye alın ve servis edin. Buz kullanacaksanız bardaklara servis sırasında ekleyin; sıcak şerbeti yalnız buzla soğutmaya çalışmayın.

### **Yapılışı:**

#### **1. Meyve ve baharatları kaynatın:**

- Su, şeker, kuru üzüm veya dut, tarçın ve karanfili tencereye alın. Kullanacaksanız hibiskus ve muskatı ekleyin.
- Orta ateşte yaklaşık 15 dakika kaynatın; şeker eriyene kadar karıştırın.



## **2. Süzüp tamamlayın:**

- Ocaktan alıp ince süzgeçten geçirin. Limon suyunu ve kullanacaksanız gül suyunu ekleyin.

## **3. Soğutun:**

- İlk sıcaklığının çıkması için 15-20 dakika dinlendirin. Ardından buzdolabına alın ve içecek soğuyana kadar bekletin.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Süzülen şerbette kuru meyve ve baharat parçaları kalmamalı, şeker tamamen erimelidir. İçecek ılıksa soğutmayı sürdürün.

Kiraz'ın  
Mutfağı