



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Safranlı Osmanlı 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 çay kaşığı safran (hafif ezilmiş)
- 1 çubuk tarçın
- 4-5 adet karanfil
- 1 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dilim portakal veya limon (süsleme için)

Yapılışı:

1. Şerbetin Kaynatılması

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

2. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek baharatları çıkarın.
- Şekeri veya balı ekleyerek iyice karıştırın.
- Limon suyunu ve isteğe bağlı olarak gül suyunu ekleyin.

3. Soğutma ve Servis

- Oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabına alarak **en az 30 dakika** dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti üzerine dökün.
- Üzerini limon veya portakal dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **safranı önceden sıcak suda 10 dakika bekletip öyle ekleyebilirsiniz.** Ayrıca **nar suyu ekleyerek farklı bir tat deneyebilirsiniz.**