



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

Süre Notu: 10 dakika hazırlık, 15 dakika kaynatma ve en az 30 dakika buzdolabı süresi vardır. İlk sıcaklığın çıkması ayrıca beklendiğinden 1 saat yaklaşık süredir; soğuma süresi kaba ve başlangıç sıcaklığına göre değişir.

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)

Ön Hazırlık:

Safranlı şerbet için safranı hafifçe ezin; tarçın ve karanfili süzme sırasında kolayca ayırabileceğiniz şekilde hazırlayın. Gül suyunu kullanacaksanız kaynatma sonrasında eklemek üzere ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Tamamen soğuyan şerbeti buzlu bardaklara paylaştırın. Portakal veya limon dilimlerini bardaklara servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Baharatları kaynatın:

- 1 litre suyu kaynatın. Hafif ezilmiş safranı, çubuk tarçını ve karanfili ekleyin; 10-15 dakika kaynatın.



2. Süzüp tatlandırın:

- Ocaktan alıp ince süzgeçten geçirin. Şeker veya bal seçeneklerinden birini ekleyip karıştırın.
- Limon suyunu ekleyin. Gül suyu kullanacaksanız bu aşamada katın.

3. Soğutun:

- Şerbeti ısıya dayanıklı kaba aktarın. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabına alıp en az 30 dakika ve içecek iyice soğuyana kadar bekletin.

4. Servis edin:

- Buzlu bardaklara paylaşın. Limon veya portakal dilimleriyle tamamlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Süzülen şerbette sert baharat parçaları kalmamalı. Şeker tamamen çözünmeli; servis öncesinde soğuk içeceğin tadını kontrol edin.

Kiraz'ın
Mutfağı