



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Hibiskus Şerbeti



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kurutulmuş hibiskus çiçeği
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)
- 1 adet çubuk tarçın (isteğe bağlı)
- 3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı bal veya hurma şurubu (alternatif tatlandırıcı)
- 1/2 limonun suyu
- Buz küpleri (servis için)

Yapılışı:

1. Hibiskusu Kaynatma

- Bir tencereye suyu alın ve kaynamaya bırakın.
- Kaynar suyun içine kurutulmuş hibiskus çiçeklerini ekleyin.

2. Aromaları Ekleyin

- Şeker, çubuk tarçın ve karanfili ekleyerek karıştırın.
- Karışımı kısık ateşte **10-15 dakika** kaynatın.

3. Şerbeti Dinlendirme ve Süzme

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve oda sıcaklığında 5 dakika dinlendirin.
- Karışımı süzerek hibiskus yapraklarını ve baharatları ayırın.

4. Servis

- İçine limon suyunu ve isteğe bağlı olarak balı ekleyin, iyice karıştırın.
- Buz küpleriyle dolu bardaklara dökün ve soğuk servis yapın.

>> **İpucu:** Daha ferah bir lezzet için **birkaç dilim portakal veya nane yaprağı ekleyebilirsiniz.** Şeker yerine **bal veya hurma şurubu** kullanarak daha sağlıklı hale



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

getirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı