

Hibiskus Şerbeti

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

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

Süre Notu: 20 dakika hazırlık ve kaynatmadır. Ocak dışında 5 dakika dinlendirme ve soğuk servis için gereken soğutma ayrıca planlanmalıdır.

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)

Ön Hazırlık:

Hibiskus şerbeti için ince bir süzgeç ve ısıya dayanıklı kap hazırlayın. Şeker ile bal veya hurma şurubu alternatiflerini birlikte kullanmak zorunda değilsiniz; tercih ettiğiniz tatlandırıcıyı ayrı tutun.

Servis Önerisi:

Süzülmüş şerbeti soğuttuktan sonra buzlu bardaklara paylaştırın. Buz miktarının içeceği seyrelteceğini dikkate alın.

Yapılışı:

1. Hibiskusu kaynatın:

- 1 litre suyu kaynatıp hibiskusu ekleyin. Tarçın ve karanfili kullanacaksanız bu aşamada katın; kısık ateşte 10–15 dakika kaynatın.

2. Dinlendirip süzün:

- Ocaktan alın ve 5 dakika dinlendirin. İnce süzgeçle çiçekleri ve baharatları ayırın.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Tatlandırın:

- Şeker kullanacaksanız sıcak içeceğe ekleyip eritin. Şeker yerine listedeki bal veya hurma şurubunu tercih edebilirsiniz; ikisini birden eklemek gerekmez.
- Limon suyunu ekleyip karıştırın.

4. Soğutup servis edin:

- İlk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabına alın. Soğuyan içeceği buzlu bardaklarda servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hibiskus çiçekleri ve sert baharatlar süzülmüş olmalı. Tatlandırıcı değişikliği aynı tatlılığı garanti etmez; limon suyunu ekledikten sonra tadını kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı