

Hurma ve Tarçın Şerbeti

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Süre Notu: 10 dakika hazırlık + 15 dakika kaynatma + en az 30 dakika buzdolabı süresine ilk sıcaklığın çıkması da eklenir; 1 saat yaklaşık değerdir.

Malzemeler:

- 10 adet hurma (çekirdekleri çıkarılmış)
- 1 litre su
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 yemek kaşığı bal veya pekmez (tatlandırmak için)
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dal taze nane (süsleme için)

Ön Hazırlık:

Hurma şerbeti için çekirdekleri tamamen çıkarın ve meyveleri küçük doğrayın. Tarçın ve karanfili hazırlayın; hurma posasını ayırmak için ince süzgeç kullanın.

Servis Önerisi:

İçecek buzdolabında iyice soğuduktan sonra buzlu bardaklara paylaştırın. Nane yapraklarını servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Hurmayı Hazırlama:

- Hurmalardan çekirdekleri çıkarın ve küçük parçalara doğrayın.

2. Şerbeti Kaynatma:

- Bir tencereye suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
- İçine doğranmış hurmaları, çubuk tarçını ve karanfili ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Orta ateşte 10-15 dakika kaynatın.

3. Tatlandırma ve Süzme:

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek hurma posasını, tarçını ve karanfili ayırın.
- Limon suyu ve bal veya pekmezi ekleyerek iyice karıştırın.

4. Soğutma ve Servis:

- Oda sıcaklığında soğuduktan sonra buzdolabına alarak en az 30 dakika dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti üzerine dökün.
- Taze nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Süzülen içecekte çekirdek, hurma lifi ve sert baharat kalmamalı. Bal veya pekmezden birini seçin; ikisini birden eklemek gerekmez.

Kiraz'ın Mutfağı