

Karanfilli Portakal Şerbeti

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

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

Süre Notu: 25 dakikaya ek olarak ilk sıcaklığın çıkması ve buzdolabında en az 1 saat soğutma gerekir.

Malzemeler:

- 4 adet portakal
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)
- 4-5 adet karanfil
- 1 çubuk tarçın
- 1 yemek kaşığı bal (tatlandırmak için, isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri (servis için)
- Nane yaprakları (süsleme için)

Ön Hazırlık:

Portakalları yıkayıp kabuğun yalnız renkli kısmını rendeleyin; beyaz kısmı rendelemek acılık verebilir. Meyveleri sıkıp çekirdeklerini ayırın, portakal suyunu kaynatma sonrasına saklayın.

Servis Önerisi:

Şerbet iyice soğuyunca buzlu bardaklara paylaştırın. Nane yapraklarını servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Portakal Suyunu Çıkarma:

- Portakalları iyice yıkayın ve kabuklarının yalnız renkli kısmını rendeleyin.
- Ardından portakalları sıkıp suyunu bir kaba alın.

2. Şerbetin Kaynatılması:

- Bir tencereye suyu koyun, üzerine portakal kabuklarını ekleyin.
- Karanfilleri ve çubuk tarçını ekleyin. Şeker kullanacaksanız bu aşamada katıp karıştırın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Karışımı orta ateşte kaynamaya bırakın ve 10-15 dakika pişirin.

3. Süzme ve Tatlandırma:

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek baharatları ayırın.
- İçine taze sıkılmış portakal suyu ve limon suyunu ekleyin, karıştırın.
- Tadına bakın; gerekiyorsa isteğe bağlı balı ekleyip karıştırın.

4. Servis:

- Şerbetin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabına alın ve en az 1 saat dinlendirin.
- Servis yaparken bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti dökün.
- Üzerini nane yaprakları ve portakal dilimleriyle süsleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kabuk ve baharatlar süzülmüş olmalı. Şeker kullanıyorsanız erimesini sağlayın; portakalın tatlılığına göre bal eklemeden önce tadını kontrol edin.

Kiraz'ın Mutfağı