

Lavantalı Ballı Şerbet

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 ve en az 30 dakika buzdolabı süresine ilk soğuma da eklenir; 1 saat yaklaşık değerdir.

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 yemek kaşığı kurutulmuş lavanta çiçekleri (yenilebilir)
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 3 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dal taze nane veya lavanta çiçekleri (süsleme için)

Ön Hazırlık:

Lavantalı şerbet için yalnız gıda amaçlı yenilebilir lavanta kullanın. Çiçekleri ve baharatları sonradan ayırmak üzere ince süzgeç hazırlayın; vanilya özütü isteğe bağlıdır.

Servis Önerisi:

Şerbet iyice soğuyunca buzlu bardaklara paylaştırın. Serviste nane kullanabilir; lavanta ile süsleyeceksiniz yine yenilebilir ürünü tercih edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Lavanta Demleme:

- Suyu bir tencereye koyup kaynatın.
- Kaynar suyun içine lavanta çiçekleri, çubuk tarçın ve karanfili ekleyin.
- Kısık ateşte 10-15 dakika kaynatın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Tatlandırma ve Süzme:

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek lavanta çiçekleri ile baharatları çıkarın.
- Balı ekleyip karıştırarak tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyu ve isteğe bağlı olarak vanilya özütünü ekleyin.

3. Soğutma ve Servis:

- Oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabına alarak en az 30 dakika dinlendirin.
- Bardaklara buz küpleri koyup şerbeti üzerine dökün.
- Üzerini taze lavanta çiçekleri veya nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Lavanta çiçekleri ve sert baharatlar içecekte bırakılmamalı. Süzme sonrasında bal eşit dağılmalı; koku çok baskınsa bir sonraki denemede aroma yoğunluğunu değerlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı