



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Naneli Reyhan Şerbeti



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme 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 buzdolabında soğutma gerekir. İlk sıcaklığının çıkması da beklendiği için 1 saatlik üst süre yaklaşık değerdir; servis için içeceğin soğumasını esas alın.

Malzemeler:

- 1 litre su
- 1 su bardağı taze reyhan yaprakları
- 1/2 su bardağı taze nane yaprakları
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 adet karanfil
- 1 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 su bardağı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dilim limon veya portakal (süsleme için)

Ön Hazırlık:

Naneli reyhan şerbeti için yaprakları saplarından ayırıp yıkayın. Süzgeç ve ısıya dayanıklı bir kap hazırlayın; reyhan, nane ve baharatların tamamı kaynatma sonunda süzülecek.

Servis Önerisi:

Şerbet tamamen soğuyunca buzlu bardaklara dökün. Limon veya portakal dilimlerini servis sırasında ekleyin.

Yapılışı:

1. Yaprakları kaynatın:

- 1 litre suyu kaynatın. Reyhan, nane, tarçın ve karanfili ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika kaynatın.



2. Süzün:

- Tencereyi ocaktan alın. İnce süzgeçle bütün yaprakları ve baharatları ayırın.

3. Tatlandırın:

- Şeker veya bal seçeneklerinden birini kullanın. Süzölmüş içeceğe ekleyip karıştırın; ardından limon suyunu katın.

4. Soğutup servis edin:

- İçeceği ısıya dayanıklı kaba alın. İlk sıcaklığı çıktıktan sonra buzdolabında en az 30 dakika ve iyice soğuyana kadar bekletin.
- Bardaklara buz koyup şerbeti paylaşın; isteğe bağlı narenciye dilimleriyle sunun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçekte yaprak ve baharat parçaları kalmamalı. Şeker kullanıldıysa erimiş olmalı; buzdolabında belirtilen süre dolsa bile içecek hâlâ ılıksa soğutmayı sürdürün.

Kiraz'ın
Mutfağı