



HIRAZIN  
MUTFACI



## Karanfilli Portakal Şerbeti



**Süre:** 25 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

## **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)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri (servis için)
- Nane yaprakları (süsleme için)

## **Yapılışı:**

### **1. Portakal Suyunu Çıkarma**

- Portakalları iyice yıkayın ve kabuklarını rendeleyin.
- Ardından portakalları sıkıp suyunu bir kaba alın.

### **2. Şerbetin Kaynatılması**

- Bir tencereye suyu koyun, üzerine portakal kabuklarını ekleyin.
- Şekeri, karanfilleri ve çubuk tarçını ekleyip karıştırın.
- 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.
- Bal ekleyerek şerbeti tatlandırın.

### **4. Servis**

- Şerbeti soğuması için buzdolabına alın ve **en az 1 saat** dinlendirin.

- Servis yaparken bardaklara buz küpleri koyun ve şerbeti dökün.
- Üzerini nane yaprakları ve portakal dilimleriyle süsleyin.

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç dal taze biberiye ekleyebilirsiniz.** Ayrıca **şeker miktarını damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfađı