Meyan Kökü Şerbeti

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 50 gram meyan kökü
- 1 litre su
- 1 su bardağı toz şeker (isteğe bağlı)
- 1 çubuk tarçın (isteğe bağlı)
- 3-4 adet karanfil (isteğe bağlı)
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Buz küpleri (servis için)
- Limon dilimleri (süsleme için)

Yapılışı:

1. Meyan Kökünü Hazırlama

- Meyan kökünü iyice yıkayın ve süzün.
- Ardından bir havan yardımıyla hafifçe ezerek aromasını çıkarmaya yardımcı olun.

2. Meyan Kökünü Kaynatma

- Bir tencereye suyu koyun ve kaynamaya bırakın.
- Kaynar suyun içine meyan kökünü ekleyin.
- Tarçın ve karanfili de ekleyerek **10-15 dakika** kısık ateşte kaynatın.

3. Süzme ve Tatlandırma

- Kaynama işlemi bittikten sonra ocaktan alın ve süzerek meyan kökü parçalarını çıkarın.
- Şekeri ekleyip karıştırın ve tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyunu ekleyerek lezzetlendirin.

4. Servis

- Şerbeti soğuması için buzdolabında **en az 1 saat** bekletin.
- Bardaklara buz küpleri koyup meyan kökü şerbetini üzerine dökün.

Kiraz'ın Mutfağı

- Limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha hafif bir tat için **şeker miktarını azaltabilir veya tamamen bal ile tatlandırabilirsiniz**. Daha aromatik bir lezzet için **birkaç yaprak taze nane ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı