



HIRAZIN
MUTFACI



Lavantalı Ballı Şerbet



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piřirme Süresi:** 15 Dakika

* **Sođutma Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kiřilik:** 4-6 Kiřilik

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 bardađı buz küpleri (servis için)
- 1-2 dal taze nane veya lavanta çiçekleri (süsleme için)

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.

2. Tatlandırma ve Süzme

- Kaynama işlemini bittikten sonra ocağın altını kapatın ve süzerek lavanta çiçekleri ile baharatları çıkarın.
- Balı ekleyip karıştırarak tamamen erimesini sağlayın.
- Limon suyu ve isteđe bađlı olarak vanilya özütünü ekleyin.

3. Sođutma ve Servis

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

>> **İpucu:** Daha yoğun bir aroma için **lavantayı süzmeye gerek kalmadan blendere çekerek şerbetin içinde bırakabilirsiniz.** Ayrıca **birkaç damla portakal suyu ekleyerek farklı bir tat deneyebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfađı